



MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2022	35	Lundi 29 août	A*	Mardi 30 août	A*	Mercredi 31 août	A*	Jeudi 1 ^{er} septembre	A*	Vendredi 2 septembre	A*
	Semaine	Tomates au pistou Hoki sauce aneth Semoule couscous et petits légumes Abondance Fruit de saison		Salade de pommes de terre oignons et maïs Sauté de porc, sauce normande Pipérade Riz Yaourt coulis de fruits		Betteraves Steak haché sauce à l'ancienne Petits pois carottes St-Morét Pâtisserie		RENTREES SCOLAIRE Concombres vinaigrette Rôti de dinde froid et mayonnaise Frites ketchup Salade de fruits		MENU VÉGÉTARIEN Salade verte Saucisse vegan, jus de légumes Épinards justes beurrés Boullgour Fromage râpé Fruit de saison	
	Semaine	MENU PLAISIR Concombres vinaigrette balsamique Hachis parmentier Salade verte Crème dessert chocolat		MENU VÉGÉTARIEN Pastèque Stick océan, sauce gribiche Haricots verts Tortis Râpé Salade de fruits		Macédoine Escalope de poulet à l'indienne Riz Courgettes au lait de coco Chanteneige Yaourt aux fruits		Salade verte Sauté de bœuf à la provençale Ratatouille Pommes dauphine Tomme Fruit de saison		Tomate vinaigrette moutarde à l'ancienne Filet de colin sauce diépoise Gratin de brocolis Cérésun Abondance Pâtisserie	
	Semaine	Lundi 12 septembre	A*	Mardi 13 septembre	A*	Mercredi 14 septembre	A*	Jeudi 15 septembre	A*	Vendredi 16 septembre	A*
	Salade de tomates vinaigrette Jambon braisé, sauce piquante Côtes de blettes Polenta au fromage Fruit de saison		MENU PLAISIR Salade verte Spaghettis Boulettes de bœuf sauce tomate Fromage blanc Madeleine		MENU VÉGÉTARIEN Céleri rémoulade Pané tomate mozza et béchamel Épinards florentin Pommes vapeur Chavroux Fruit de saison		Concombres vinaigrette Chipolatas au jus Légumes à couscous Boullgour Flan pâtissier		Salade de pâtes estivale Citron Colin d'Alaska enrobé corn flakes Jeunes carottes Purée de petits pois Yaourt aux fruits		
	Semaine	Lundi 19 septembre	A*	Mardi 20 septembre	A*	Mercredi 21 septembre	A*	Jeudi 22 septembre	A*	Vendredi 23 septembre	A*
	Melon Escalope de poulet, sauce colombo Gratin de choux fleurs et Pommes de terre Kiri Flamby		Tomate croque sel Filet de colin sauce waterzoi Haricots verts Riz Brie bio Fruit de saison		Roulé au fromage Rôti de dinde jus au thym Pennes complètes bio et tomates concassées Râpé Fruit		MENU VÉGÉTARIEN Betteraves Steak haché vegan, sauce poivre Poêlée de légumes trio Pommes grenailles St-Nectaire Compote de poire		Salade verte Tartiflettes Yaourt nature sucré Fruit		
	Semaine	Lundi 26 septembre	A*	Mardi 27 septembre	A*	Mercredi 28 septembre	A*	Jeudi 29 septembre	A*	Vendredi 30 septembre	A*
	Roulé au fromage Goulash de bœuf Courgettes au beurre Quinoa Bûche du Pilat Prunes		Salade de pommes de terre aux dés de Mimolette Chipolatas au jus Haricots persillés Tortis Crème dessert		MENU PLAISIR Salade de brocolis Rôti de dinde, sauce bordelaise Roëstis de légumes Yaourt coulis de fruits Madeleine		MENU VÉGÉTARIEN Betteraves Steak haché végétarien, sauce tomate Jeunes carottes persillées Purée de petits pois Meule de Savoie Fruit		Carottes rapées Colin sauce ciboulette Purée de courges Riz au four Boursin Flan pâtissier		

LISTE DES ALLERGÈNES : A*	1 - CÉRÉALES- GLUTEN	2 - CRUSTACÉS	3 - ŒUFS	4 - ARACHIDE	5 - POISSONS	6 - SOJA	7 - LAIT	8 - FRUIT À COQUES	9 - CÉLÉRI	10 - MOUTARDE	11 - SÉSAME	12 - LUPIN	13 - MOLLUSQUES	14 - SULFITES
---------------------------	----------------------	---------------	----------	--------------	--------------	----------	----------	--------------------	------------	---------------	-------------	------------	-----------------	---------------



Pain bio à chaque repas. Merci à l'ensemble de nos partenaires locaux et régionaux pour la qualité de leurs produits intégrés dans nos menus : Chèvrerie Pierre à Laya, la coop du Val d'Arly, la ferme de Challonge, la boulangerie Au Coin du Four, GAEC Pré Jourdan, CORICO volaille, Savoie Alpina, Eloi Blanchet, Thomas le Prince, Carrel viande, Savoie yaourt, Le Coq d'Or.
 Ces menus sont validés par une diététicienne. *Nos menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être amenés à évoluer.