



Menu Egalim

Du 04 sept au 10 sept.

Du 11 sept au 17 sept.

Du 18 sept au 24 sept

Du 25 sept au 01 oct

LUNDI

Betteraves **BIO** en salade  
Steack haché au jus  
Frites et ketchup  
Chanteneige  
Compote de pommes  
Sirop de menthe



Chou blanc **BIO** vinaigrette  
Filet de poulet à la crème  
Purée de pommes de terre  
Bûchette mélangée  
Flan chocolat



Courgettes râpée et dés de tomates  
Chili végétarien  
Riz pour le chili  
Chanteneige  
**Fruit BIO de saison**



**Salade coleslaw BIO**  
Filet de colin sauce américaine  
Pommes vapeur  
**Fromage blanc BIO d'Adèle**  
Madeleine



MARDI

Salade de tomates aux échalottes  
Filet de colin sauce curry  
Macaroni  
Camembert  
**Fruit BIO de saison**



Rosette et cornichons  
Boulettes de bœuf sauce tomate  
Petits pois au jus  
Fraidou  
**Fruit BIO de saison**



Salade de perles Alpina Savoie  
Cordon bleu  
Carottes **BIO** persillées  
Edam  
Mousse au chocolat



Salade de pépinettes et tomates  
Oeufs durs à la florentine et croûtons  
Tomme blanche  
**Fruit BIO de saison**



MERCREDI

Concombres sauce bulgare  
Saucisse  
Lentilles **BIO**  
Gouda  
Liégeois  
vanille



Salade composée (SV, Tomate, Maïs)  
Tagliatelles à la carbonara  
Emmental râpé  
Compote pomme raisin du chef



Radis et beurre  
Blanquette de volaille  
Boulghour  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Compote pomme fraise



Tomates **BIO** à l'échalote  
Nugget's de volaille  
Frites  
**Cantal AOP**  
Compote pomme abricot



JEUDI

Salade verte  
Beignet de salsifis  
Ratatouille du chef  
Emmental  
Gâteau au citron du chef



Cake aux carottes du chef  
Filet de poisson pané et citron  
Gratin de choux fleurs  
**Saint nectaire AOP**  
**Fruit BIO de saison**



Oeuf dur mayonnaise  
Steak haché sauce burger  
Courgettes basquaise  
Camembert  
Donuts



**Salade verte BIO**  
Saucisse de Strasbourg  
Ratatouille du chef  
Vache picon  
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



VENDREDI

Mousse de Foie de Volaille  
Emincé de volaille à la moutarde de Fallot  
Semoule **BIO**  
Yaourt nature  
Compote de pomme cassis



Céleri râpé **BIO** vinaigrette  
Omelette nature fraîche  
Courgettes sautées à la vache qui rit  
Yaourt nature  
Brownies du chef



Taboulé **BIO** du chef  
Filet de poisson pané et citron  
Haricots verts à l'ail  
Mimolette  
**Fruit BIO de saison**



Salade de haricots verts  
Sauté de bœuf sauce paprika  
Lentilles mijotées aux oignons  
Petit suisse sucré  
**Fruit BIO de saison**



Les produits surlignés en jaune sont subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles





Menu Egalim

Du 02 oct. au 08 oct.

Du 09 oct. au 15 oct.

Du 16 oct. au 22 oct.

LUNDI

Radis et beurre  
Boulettes d'agneau sauce indienne  
Semoule **BIO**  
Rondelé ail et fines herbes  
Flan vanille

Salade de blé **BIO**  
Filet de poulet basquaise  
Petits pois aux oignons  
Petit suisse aromatisé  
Fruit de saison

MARDI

Saucisson à l'ail et cornichons  
Filet de poulet sauce curry  
Torti **BIO**  
Fromage les Fripons  
Compote pomme pêche

Chou rouge vinaigrette du chef  
Quenelles **BIO** sauce aurore  
Riz créole  
Bûchette  
mélangée Crème  
pralinée

MERCREDI

Cake aux courgettes du chef  
Sauté de porc à la moutarde  
Brocolis meunière  
Chanteneige **BIO**  
Mousse au chocolat

SEMAINE  
DU  
GOUT

Velouté de légumes du chef  
Gratin de pâtes à la cancoillotte et  
dés de volaille  
Velouté mixé aux fruits  
Tarte aux pommes

JEUDI

Velouté de légumes du chef  
Macaronis à la bolognaise végétale  
**Saint nectaire AOP**  
Fruit de saison

Salade de brocolis au sésame  
Boulettes d'agneau sauce tomate  
Flageolets à l'ail  
Mimolette  
**Fruit BIO de saison**

VENDREDI

Salade de chou fleur  
vinaigrette Brandade de  
poisson du chef Yaourt nature  
sucré  
Compote pomme framboise

Mâche sauce vinaigrette  
Lasagnes bolognaise  
Rondelé nature  
Compote pomme fraise

Les produits surlignés en  
jaune sont subventionnés  
dans le cadre du programme  
de l'Union Européenne à  
destination des écoles

