



Semaine du 18 au 22 novembre 2024

		Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Sans Viande	Entrée	Macédoine de légumes  9-10-14	Salade verte  9-14	Feuilleté au saumon 5-6-10-11-14	Salade haricots rouges 9-14	Céleri rémoulade 9-10-14
	Plat	Gratin d'endive et patate douce 5-6	Quenelle sauce champignons 5-6-10-14	Nugget's végétales 5-6	Carré Seitan 5-6	Gratin de poisson jus=2-5-6-9-10-11-14
		Riz  6	Epinards à la crème  6	Poêlée Tex Mex 6	Carottes  6	Polenta 6
Avec Viande	Entrée	Macédoine de légumes  9-10-14	Salade verte  9-14	Saucisson brioché 5-6-10-14	Salade haricots rouges 9-14	Céleri rémoulade 2-9-10-14
	Plat	Endives au jambon  5-6	Quenelle sauce champignons 5-6-10-14	Emincé de volaille  jus=2-5-6-9-10-14	Goulash  jus=2-5-6-9-10-14	Gratin de poisson jus=2-5-6-9-10-11-14
		Epinards à la crème  6	Poêlée Tex Mex 6	Carottes  6	Polenta 6	
Produit laitier	Brie 6	Tomme de Savoie  6	Fromage blanc 6	Babybel  6	Cantal  6	
Dessert	Fruit de saison 3-5-6-10	Crème vanille 6	Fruit de saison  6	Fruit de saison  3-5-6-10	Pomme cuite caramélisée  6	



Agriculture biologique
Indication géographique protégée
Viande Française
Fait maison



Produit de Savoie
Région ultrapériphérique
Label Rouge



Appellation d'origine contrôlée/protégée
Issu de la pêche durable
Issu d'une exploitation de haute valeur
environnementale

* Sous réserve de changements en cas de problème d'approvisionnement

Listes des allergènes :	1 . Arachide	4 . Fruits de mer / Crustacés	7 . Lupin	10 . Oeuf	13 . Soja
	2 . Céleri	5 . Gluten (blé)	8 . Mollusques	11 . Poisson	14 . Sulfites et Anhydride sulfureux
	3 . Fruits à coque	6 . Lait / Lactose	9 . Moutarde	12 . Sésame	