MENUS

Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

		Lundi 31	Mardi 1er	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
Sans Viande	Entrée	Salade d'endives, dès d'emmental	Chou chinois	Radis	Terrine de legumes	Céleri rémoulade
		6-9-14	*9-14*		*6-10*	*9-10-14*
	Plat	Saicisse vegetale	Gratin de crozets au reblochon	Brandade de poisson	Croustillant de blé et carotte	poisson d avril pané
		5	*5-6*	*5-6-11*	*5*	*5-10-11*
		Lentilles			Poélée texane	Choux fleurs persillés
						6
Avec Viande	Entrée	Salade d'endives, dès d'emmental	Chou chinois	Radis	Pâté croûte cornichon	Céleri rémoulade
		6-9-14	*9-14*		*5-6-10-14*	*9-10-14*
	Plat	Sauté de porc dijonnaise	Gratin de crozets au reblochon	Hachis parmentier	Boeuf braisé	poisson d avril pané
		jus=2-5-6-9-10-14	*5-6*	*6*	*jus=2-5-6-9-10-14*	*5-10-11*
		Lentilles			Poélée texane	Choux fleurs persillés
						6
	Produit laitier	Brie	Yaourt de savoie	Emmental	Mini roitelet	Yaourt
		6	*6*	*6*	*6*	*6*
	Dessert	Flan vanille	Cocktail de fruits	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison
		6-10	*14*	*3-6-10*		

Agriculture biologique
Indication géographie 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
2 . Céleri
3 . Fruits à coque
4 . Fruits de mer / Crustacés
5 . Gluten (blé)
6 . Lait / Lactose
7 . Lupin
8 . Mollusques
9 . Moutarde
10 . Oeuf
11 . Poisson
12 . Sésame
13 . Soja
14 . Sulfites et Anhydride sulfureux