

## MENUS DE LA SEMAINE DU 4 au 8 novembre 2024

	LUNDI 4 novembre	mardi 5 novembre	MERCREDI 6 novembre	JEUDI 7 novembre	VENDREDI 8 novembre
MIDI	betteraves bio vinaigrette	salade coleslaw (chou-blanc carottes oignons mayo)	salade de choux au comté	salade jurassienne (sc montbéliarde pdt fro croûton )	coquille de poisson
	salade altitude(pdt lardon fro tomate cubes)	salade composée (tomate œuf croûton maïs)	jambon sec	salade charlemagne(pâtes jambon tomate)	carottes râpées mimosa
	salade verte	salade verte	salade	salade verte	salade verte
	poisson meunière	hamburger	grillade de porc	sauté de porc aux prumeaux	lasagnes saumon épinards comté
	cuisse de poulet farcie	fish and chips	pavé de seitan bio	bifteck sauce poivre	émincé de poulet
	riz aux légumes (provençale)	frites	pâtes bio	pommes grenaille	duo de courgettes
	gratin de PDT carottes	haricots verts	ratatouille	fondue de poireaux	boullgour
	brie	port salut	fromage portion	fro ortolan	st moret
	fromage portion	tomme de savoie	comté	tomme à l'ail	morbier
	chausson aux pommes	fruits	pâtisserie maison	flan pâtissier bio	flan pâtissier
	fruits de saison	barre glacée	fruits de saison	fruits bio	fruits et pommes au four
soir 180	carottes râpés bio	salade penne (poulet tomate moutarde)	salade composée (tomate cerise mache poulet)	velouté courgette	
	escalope viennoise	crousti poulet sy ref60054	parmentier de bœuf	spaghetti carbonara	
	petits pois carottes	duo de haricots			
	croq lait	fromage portion	fol épi	fro six de savoie	
	compote pot bio	beignet	clémentines	yaourt aux fruits (bellefontaine)	

+ CORBEILLE DE FRUITS A TOUS LES REPAS

La Provisueur,  
Mme flamme

L'Intendant,  
O. GARRABOS

VIANDES - POISSONS - OEUFS

CÉRÉALES - FÉCULENTS

FRUITS CUITS - LÉGUMES CUITS

FRUITS CRUS - LÉGUMES CRUS

FROMAGES

PRODUITS LAITIERS - DESSERTS

PRODUITS LAITIERS CALCIUM +

PLATS NEUTRES

MATIÈRES GRASSES