



AU MENU

Du lundi 30 septembre 2024 Au vendredi 4 octobre 2024

LUNDI

Salade verte Mêlée au dés de Bleu

Melon Jaune

Coleslaw BIO

Sauté de veau BIO marenge

Courgette BIO

Haricots blancs BIO Bretonne

Produits laitiers Local

Corbeille de fruits

MARDI

Salade verte Mêlée aux noix du Dauphiné local

Radis frais & beurre

Tomates Sauce vinaigrette

Nuggets Végétale BIO & sauce Curry

Poêlée Campagnarde

Produits laitiers Local

Corbeille de fruits BIO

Tartes au Flan

JEUDI

Salade verte BIO graines de courges BIO

Salade d'épeautre BIO Local

Salade de lentilles BIO Local

Diots de Savoie BIO Local au vin blanc

Tarte au Fromage

Petits pois carottes

Polenta BIO

Yaourt aux fruits BIO Local

Corbeille de fruits BIO

Cocktail de Fruits

Menu Étoilé

VENDREDI

*Salade verte BIO aux noix du Dauphiné
Tarte crème brûlée de maïs, champignons de Savoie, praliné

Ombre chevalier craquelin olive noire & framboise, carottes coco-

Purée de de carotte-gingembre

Riz noir pilaf

Produits laitiers Local

* Corbeille de fruits BIO

After-Eight revisité, menthe chocolat

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement indépendantes de notre volonté



LE DÉPARTEMENT

Ici, on mange équilibré, de saison et on dit stop au gaspillage !



[Menu conseil](#)