



Menu 30 Bio - Déjeuner

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

Salade iceberg  
Capelletti au saumon sauce crème  
Tartare ail et fines herbes  
Compote de pommes **BIO**

Salade de perles Alpina Savoie  
Galette de soja à la provençale  
Ratatouille du chef  
Yaourt nature  
Fruit **BIO** de saison

Taboulé **BIO** du chef  
Omelette **BIO**  
Gratin de brocolis **BIO**  
Vache qui rit **BIO**  
Crème dessert **BIO**

Salade de choux fleurs **BIO**  
Calamar à la romaine  
Pommes vapeur  
Fromage blanc nature  
Fruit de saison

MARDI

Concombres vinaigrette ciboulette  
Jambon blanc  
Purée de pommes de terre  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Gâteau basque

Salade verte  
Paupiette de veau sauce forestière  
Frites  
Tomme blanche  
Compote de pommes bananes

Salade de pâtes **BIO**  
Filet de poisson meunière  
Carottes persillées du chef  
Mimolette  
Fruit de saison

Salade de blé à l'orientale  
Quenelles sauce blanche  
Epinards hachés **BIO**  
Cantal AOP  
Purée pomme fraise

JEUDI

Pastèque **BIO**  
Tajine de volaille LR aux 4 épices  
Semoule **BIO** safranée  
Tomme du Trièves **BIO**  
Crème dessert **BIO**

Betteraves **BIO** en salade  
Penne à la carbonara  
Saint nectaire  
Fruit de saison

Oeuf dur mayonnaise  
Steak haché sauce diable  
Courgettes basquaise  
Camembert **BIO**  
Donuts

Salade de haricots blancs  
Chipolatas au jus  
Ratatouille du chef  
Vache picon  
Fruit **BIO** de saison

VENDREDI

Macédoine mayonnaise  
Rigolo au fromage  
Courgettes persillées  
Emmental **BIO**  
Fruit de saison

Céleri râpé frais **BIO** rémoulade  
Poisson pané  
Petits pois au jus  
Fromage fondu le carré  
Gâteau au yaourt du chef

Carottes râpées vinaigrette  
Chili sin carne  
Riz **BIO**  
Yaourt de la ferme du Chambon  
Raisin

Céleri frais râpé vinaigrette  
Sauté de boeuf au paprika  
Semoule **BIO**  
Fromage blanc aromatisé  
Gâteau aux pépites de chocolat du chef

La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

L'eau  
Les céréales  
Les fruits et légumes  
Les laitages  
La viande, le poisson, les œufs  
Les matières grasses  
Les sucreries





Menu 30 Bio - Déjeuner

Du 02 oct. au 08 oct.

Du 09 oct. au 15 oct.

Du 16 oct. au 22 oct.

LUNDI

Salade iceberg  
Paupiette de veau à la moutarde  
Lentilles au jus  
Saint paulin **BIO**  
Crème au Caramel



Houmous  
Escalope viennoise  
Epinards hachés **BIO**  
Yaourt de la ferme du Chambon  
Cookies  
Tortillas chips (pour entrée)



Taboulé **BIO** du chef  
Saucisse de volaille **BIO** au jus  
Petits pois **BIO** au jus  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Salade de pommes de terre  
Aiguillettes de poulet sauce curry  
Carottes **BIO** persillées  
Fromage les Fripons  
Fruit de saison



Dips de carottes  
Nuggets végétal  
Beignets de choux fleurs  
Tomme des Pyrénées  
Fruit **BIO** de saison  
Sauce dips



Salade verte  
Quenelles **BIO** sauce aurore  
Riz aux petits légumes  
Edam  
Compote pomme abricot



JEUDI

Velouté de légumes du chef  
Ravioli ricotta épinards **BIO** sauce tomate  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit **BIO** de saison



Cake maison à la fourme  
Choucroute de volaille  
Munster AOP  
Crème onctueuse au chocolat



Carottes **BIO** râpées vinaigrette  
Boulettes d'agneau au jus  
Flageolets au jus  
Bûche du pilat  
Fruit de saison



VENDREDI

Salade coleslaw  
Cubes de colin MSC sauce forestière  
Purée de pommes de terre  
Bûchette mélangée  
Compote de pommes **BIO**



Betteraves en salade et dés de chèvre  
Filet de colin au pesto  
Pâtes tricolores  
Mimolette  
Beignet à la framboise



Velouté de potiron du chef  
Lasagnes bolognaise  
Vache picon  
Fruit **BIO** de saison



La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

L'eau  
Les céréales  
Les fruits et légumes  
Les laitages  
La viande, le poisson, les œufs  
Les matières grasses  
Les sucreries

