



LUNDI 14/09

COLESLAW MAISON  

MACÉDOINE DE LÉGUMES  

SALADE VERTE OU COMPOSÉE 

BOULETTES DE BŒUF À LA MOUTARDE À
L'ANCIENNE

POISSON BLANC BEURRE D'AIL

POÊLÉE DE LÉGUMES  

RIZ PILAF   

COMTÉ AOP

YAOURT LOCAL 

FRUIT DE SAISON

MARDI 15/09

COURGETTES RÂPÉES  

CONCOMBRES À LA HONGROISE
 

SALADE VERTE OU COMPOSÉE 

LASAGNE AUX LÉGUMES  

TOMME DE SALES 

YAOURT LOCAL 

COMPOTE DE FRUITS   

FRUIT DE SAISON

JEUDI 17/09

SALADE DE MÂCHE  

SALADE TERROIR 

SALADE VERTE OU COMPOSÉE 

DIOT DE SAVOIE AU VIN ROUGE  
QUENELLE DE BROCHET AU REBLOCHON
  

POLENTA GRATINÉ    

CAROTTES À LA CRÈME  

REBLOCHON AOP  

YAOURT LOCAL 

FRUIT DE SAISON

TARTE AUX POMMES DE SAVOIE  


TARTE SAVOYARDE AUX MYRTILLES 
 

VENDREDI 18/09

TARTE TOMATE  

TARTE TOMATE ET CHÈVRE  

SALADE VERTE OU COMPOSÉE 

SAUTÉ DE DINDE FORESTIER

POISSON BLANC À LA CRÈME 

BROCOLIS AU BEURRE   

POMMES DE TERRE RISSLÉES  
 

PETITS SUISSES AUX FRUITS

YAOURT LOCAL 

FRUIT DE SAISON

 Menu conseillé  Bio

 Local

 Végétarien

 Fait Maison

 Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part

BERNIER VALÉRIE
ADJOINT
GESTIONNAIRE



DEBOUTE CLAIRE
CHEF ÉTABLISSEMENT



FERRARI Grégory
Chef de cuisine