

**Menus**  
du lundi 05/12/2022 au dimanche 11/12/2022

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	Plats de remplacement possibles
ENTRÉE	sardines	asperges	céleris remoulade	quiche	macédoine de légumes	salade verte	pamplemousse	. salade verte . jambon
PLAT	lasagnes	godiveau	poisson pané	rôti de veau	sauté d'agneau	tartiflette	diot	. steak hâché . omelette
ACCOMPAGNEMENT		gratin dauphinois	haricots beurre	épinards	pâtes 		petits pois	. purée de pommes de terre
FROMAGE / LAITAGE	bûchette	reblochon	brie	tomme de savoie	st-albray	camembert	tomme blanche	. yaourt
DESSERT	compote	pâtisserie	crème renversée	fruit	fruit	liégeois	yaourt aux fruits	. compote . fruit
SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
ENTRÉE	potage	potage	potage	potage	potage	potage	potage	

 Produits d'origine Maurienne

 Produits d'origine Pays de Savoie

 Produits issus de l'agriculture biologique

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Les plats confectionnés peuvent contenir les 14 allergènes suivants ou d'éventuelles traces : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleris, moutarde, sésame, sulfites, lupins,

**Menus**  
**du lundi 12/12/2022 au dimanche 18/12/2022**

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	Plats de remplacement possibles
ENTRÉE	galette	poireaux vinaigrette	salade d'endives, comté	chou chinois	sardines, beurre	salade de mâche	salade de haricots blancs	salade verte jambon
PLAT	galopin de veau	cuisse de canard	quenelle	saumonette sauce béarnaise	boulettes d'agneau au curry	brandade de morue	bœuf bourguignon	steak hâché omelette
ACCOMPAGNEMENT	salsifis	polente	riz	pomme vapeur 				poêlée chinoise
FROMAGE / LAITAGE	bleu de Bonneval	reblochon	bûchette	pavé d'affinois	comté	tomme	st-nectaire	yaourt
DESSERT	fruit	chou à la crème	fruit	pêches au sirop	crème dessert	compote	fruit	compote fruit
SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
ENTRÉE	potage	potage	potage	potage	potage	potage	potage	

 Produits d'origine Maurienne

 Produits d'origine Pays de Savoie

 Produits issus de l'agriculture biologique

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Les plats confectionnés peuvent contenir les 14 allergènes suivants ou d'éventuelles traces : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleris, moutarde, sésame, sulfites, lupins,

**Menus**  
**du lundi 19/12/2022 au dimanche 25/12/2022**

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	Plats de remplacement possibles
ENTRÉE	mousse de canard	aspic	cœurs de palmier, maïs	carottes râpées	maquereaux au vin blanc	salade de pommes de terre	pamplemousse	. salade verte . jambon
PLAT	potée	rognon de veau	cordon bleu	rôti de veau	sauté d'agneau	dos de merlu sauce citron	godiveau	. steak hâché . omelette
ACCOMPAGNEMENT		polente	petits pois lardons	pâtes 	épinards	haricots verts	purée de pommes de terre	. purée de pommes de terre
FROMAGE / LAITAGE	beaufort	reblochon	tomme blanche	fromage fondu	tomme de savoie	st nectaire	camembert	. yaourt
DESSERT	fruit	île flottante	fruit	pruneaux au sirop	fruit	fruit	yaourt aux fruits 	. compote . fruit
SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
ENTRÉE	potage	potage	potage	potage	potage	potage	potage	

 Produits d'origine Maurienne

 Produits d'origine Pays de Savoie

 Produits issus de l'agriculture biologique

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Les plats confectionnés peuvent contenir les 14 allergènes suivants ou d'éventuelles traces : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleris, moutarde, sésame, sulfites, lupins,

**Menus**  
du lundi 26/12/2022 au dimanche 01/01/2023

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	Plats de remplacement possibles
ENTRÉE	crêpe	croustade d'escargots	avocat	betteraves & maïs	thon mayonnaise	salade verte	pizza	salade verte jambon
PLAT	escalope panée	dodine aux marrons	sauté de veau	cuisse de poulet	bœuf braisé	moules	rôti de porc	steak hâché omelette
ACCOMPAGNEMENT	courgettes 	gratin de patates douces & mousseline d'asperges	salsifis	riz	carottes 	pommes campagnardes	choux romanesco	purée de pommes de terre
FROMAGE / LAITAGE	bleu de Bonneval	reblochon	tomme de savoie	pavé d'affinois	tomme blanche	st paulin	camembert	yaourt
DESSERT	abricots au sirop	bûche au fruits rouges	éclair	fruit	fruit	flan	fruit	compote fruit
SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
ENTRÉE	potage	potage	potage	potage	potage	potage	potage	

 Produits d'origine Maurienne

 Produits d'origine Pays de Savoie

 Produits issus de l'agriculture biologique

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Les plats confectionnés peuvent contenir les 14 allergènes suivants ou d'éventuelles traces : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleris, moutarde, sésame, sulfites, lupins,