CUISINE LOCALE MENU

Du 02 au 27 novembre 2026

lundi 2 novembre 2026	lundi 9 novembre 2026	lundi 16 novembre 2026	lundi 23 novembre 2026
Taboulé	Céleri Rémoulade	Salade de betteraves vinaigrette au miel	Macédoine de légumes
Cordon bleu de dinde	Poisson pané + citron	Boulette de bœuf au jus	Emincé végétal sauce colombo
Ratatouille	Petits pois	Coquillettes et emmental	Riz de Camargue
Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	/	Fromage à la coupe
Compote	Fruit	Fruit	Fruit
mardi 3 novembre 2026	**mardi 10 novembre 2026**	**mardi 17 novembre 2026**	**mardi 24 novembre 2026**
Salade verte et croûtons	Salade de haricots verts à l'asiatique	Salade verte et croutons	Salade verte et graines de tournesol
Bolognaise végétale	Quenelle sauce curcuma	Poulet rôti	Fricassé de colin à la Provençale
Spaghettis et Grana Padano	Purée de choux-fleurs	Haricots verts	Semoule
/	Laitage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Fruit	Fruit	Laitage	Compote
mercredi 4 novembre 2026	**mercredi 11 novembre 2026**	**mercredi 18 novembre 2026**	**mercredi 25 novembre 2026**
Velouté de légumes		Carottes râpées	Salade de pomme de terre mayonnaise
Sauté de bœuf au caramel		Fricassée de poisson sauce safranée	Blanquette de veau
Haricot plats	Férié	Polenta	Carottes confites
Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Fruit		Fruit	Laitage
jeudi 5 novembre 2026	**jeudi 12 novembre 2026**	**Menu Savoyard Jeudi 19 novembre 2026**	**jeudi 26 novembre 2026**
Betteraves lanières	Salade de Coleslaw	Salade Montagnarde de crozets au sarrasin	Taboulé
Fricassée de poisson sauce citron	Carbonade Flamande	Diots de Savoie	Steak haché grillé
Riz de Camargue	Pommes noisettes	Gratin de pomme de terre façon tartiflette	Gratin de chou-fleur
Laitage	Fromage à la coupe	/	Laitage
Fruit	Fruit	Gâteaux aux myrtilles	Fruit
vendredi 6 novembre 2026	**vendredi 13 novembre 2026**	**vendredi 20 novembre 2026**	**vendredi 27 novembre 2026**
Carottes râpées	Salade de mâche et noix	Velouté de potimarron	Salade de chou blanc au surimi
Sauté de volaille Tandoori	Saucisse de Volaille	Omelette	Sauté de volaille à la moutarde
Cœur de blé	Haricots beurre	Brocolis	Pâte semi-complète bio
/	Laitage	Laitage	/
Tartelette chocolat	Gauffre et chantilly	Fruit	Flan pâtissier au chocolat bio

Viande de bœuf: origine France

Traçabilité à disposition sur le bon de livraison

Toutes Les Pâtisseries sont faites MAISON

Des changements peuvent intervenir selon les cours, les approvisionnements et la maturié des fruits.

Produits Locaux

Produit issus de l'agriculture biologique

Produit Label Rouge

Produit Haute valeur environnementale

Pêche Durable

Produit Fermier

Patisserie Maison

Appellation d'origine protégée