


# Menus de la Semaine du 29 Avril au 3 Mai 2019



Découvrir pour mieux grandir

Pain: farine **Bio** du **Moulin Marion (01)**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées <b>Bio de Région</b> au citron Salade iceberg</p> <p>Filet de lieu au citron</p> <p>Riz <b>Bio</b> </p> <p>Beaufort  Gouda</p> <p>Lacté chocolat Flan vanille nappé caramel</p>	<p> Lentilles vinaigrette Pommes de terre ravigote</p> <p>Steak haché de veau sauce brune S/viande: Feuilleté au chèvre</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Fromage frais aux fruits Petit-suisse</p> <p>Fruit <b>Bio de Région</b> </p>	<p>Férialé</p>	<p>Repas de printemps </p> <p>Salade verte vinaigrette tomatée</p> <p>Gigot d'agneau S/viande: Pané fromager</p> <p>Macaroni <b>Bio d'Alpina Savoie</b> </p> <p>Petit cotentin</p> <p>  Gâteau au yaourt (farine et œuf <b>Bio de Région</b>) et <b>lapin en chocolat</b></p>	<p>Taboulé <b>Bio d'Alpina Savoie</b>  Salade de pois chiche</p> <p>Rôti de bœuf <b>de Région</b>  sauce bordelaise  S/viande: Filet de colin sauce tomate</p> <p>Haricots verts <b>Bio</b> </p> <p>Emmental Montcadi croûte noire</p> <p>Fruit au choix</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 6 au 10 Mai 2019









MENU FAIT PAR LES ENFANTS DE L'ECOLE J.ROSTAND



*Eveil et*  
**GOÛT**

Découvrir pour mieux grandir

Pain: farine **Bio** du Moulin Marion (01)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de tomates <b>Bio</b> </p> <p>Tartiflette S/viande: Tartiflette au saumon</p> <p>Petit filou</p> <p>Compote de pomme <b>Bio de Région</b> </p>	<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc Petit suisse</p> <p>Beignet à la framboise</p>	<p>Férié</p>	<p>Salade de betteraves <b>Bio de Région</b> </p> <p>Steak haché de bœuf  sauce tomate S/viande: Boulettes de soja sauce tomate</p> <p>Spaghetti <b>Bio</b> </p> <p>Camembert Carré</p> <p>Banane <b>Bio</b></p>	<p>Carottes râpées <b>Bio de Région</b> </p> <p>Tarte aux fromages</p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt nature <b>Bio de la ferme du crêt joli</b> Yaourt aromatisé </p> <p>Gâteau au chocolat (farine et œuf <b>Bio de Région</b>) </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 13 au 17 Mai 2019

Pain: farine **Bio** du **Moulin Marion (01)**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis beurre <i>Salade verte au maïs</i></p> <p>Filet de colin sauce basilic</p> <p>Pennes <b>Bio d'Alpina Savoie</b> </p> <p>Petit moulé ail et fines herbes <i>Petit moulé nature</i></p> <p>Ananas au sirop <i>Pêche au sirop</i></p>	<p>Macédoine mayonnaise <i>Salade d'artichaut</i></p> <p>Couscous (Semoule <b>Bio d'Alpina Savoie</b>) au boulette de bœuf   S/viande: Couscous au boulettes de soja</p> <p>Tomme du Triève <b>Bio de la laiterie du Mont Aiguille (38)</b>  <i>Emmental</i></p> <p>Fruit au choix</p>		<p> <b>Angola</b></p> <p><b>Salade limao (salade, fenouil, sauce citronnée)</b></p> <p><b>Pain de poisson, sauce tomate</b></p> <p>Riz <b>Bio</b> </p> <p><b>Crème dessert au chocolat et banane</b></p> 	<p>Salade de crozets <b>Bio d'Alpina Savoie</b>  Salade de boulgour</p> <p>Sauté de veau <b>de Région</b> à la milanaise  S/viande: Quenelle sauce mornay</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Fromage blanc <b>Bio</b> au sucre équitable  <i>Yaourt nature <b>Bio</b> au sucre équitable</i>  </p> <p>Fruit <b>Bio de Région</b> </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 20 au 24 Mai 2019

Pain: farine **Bio** du Moulin Marion (01)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pommes de terre thon et olives <i>Salade de haricots rouges</i></p> <p>Omelettes aux fines herbes</p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt nature <b>Bio de la ferme du crêt Joli</b> <i>Petit filou aromatisé</i></p> <p>Fruit <b>Bio de Région</b></p>	<p>Betteraves <b>Bio de Région</b> et maïs vinaigrette <i>Salade cœur de palmier</i></p> <p>Poisson à la niçoise</p> <p>Purée de brocolis <b>Bio</b> et pommes de terre</p> <p>Petit cotentin <i>Vache picon</i></p> <p>Fruit de saison au choix</p>		<p><b>C'EST LA FÊTE</b> Fête des voisins</p> <p>Rillettes thon vache qui rit</p> <p>Wings de poulet, sauce barbecue S/viande: Croisillon à l'emmental</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Coulommiers <i>Tomme blanche</i></p> <p>Purée de pommes <b>Bio</b> et framboise et Petit beurre</p>	<p>Cour'slaw <b>Bio de Région</b> (salade de courgettes et carottes râpées)</p> <p>Roti de dinde au romarin S/viande: Poisson pané</p> <p>Polenta <b>Bio de la Région du Piémont</b></p> <p>Carré <i>Camembert</i></p> <p>Crème vanille <i>Crème caramel</i></p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 27 au 31 Mai 2019

Pain: farine **Bio** du **Moulin Marion (01)**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Concombres <b>Bio</b> à la crème <i>Carottes râpées</i></p> <p>Jambon blanc S/viande: Filet de colin au basilic</p> <p>Coquillettes <b>Bio</b> d'Alpina Savoie</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Compote pomme abricot <i>Compote pomme coing</i></p>	<p>Salade de pommes de terre maquereaux moutarde à l'ancienne <i>Salade de blé</i></p> <p>Sauté de bœuf de <b>Région</b> aux carottes S/viande: Œuf dur béchamel</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Cru de Savoie <i>Tomme grise</i></p> <p>Fruit <b>Bio</b> de Région</p>		Férié	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien










Plat du chef



# Menus de la Semaine du 3 au 7 Juin 2019

Pain: farine **Bio** du **Moulin Marion (01)**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Gaspacho	Tomates ciboulette <i>Pastèque</i>		 Cake au chèvre, thym et miel, (Farine et lait <b>Bio de Région</b> ) <i>Tarte aux légumes</i> 	Salade de pois chiche
Merguez S/viande: Boulettes de soja sauce tomate	Filet de saumon sauce citron		Sauté de porc <b>de Région</b> sauce Esterel  (olives, tomates, poivrons) S/viande: Œuf dur	Filet de lieu sauce dugléré
Lentilles	Riz <b>Bio</b> 		Epinards à la crème	Gratin de courgettes <b>Bio de Région</b> 
Cantal Gouda	Edam <i>Saint-Paulin</i>		Yaourt nature <b>Bio de la ferme du crêt joli</b>  Yaourt aromatisé	Petit moulé aux fines herbes <i>Petit moulé nature</i>
Fruit de saison au choix	Mousse au chocolat <i>Lacté vanille</i>		Fruit de saison au choix	Fruit <b>Bio de Région</b> 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien














Plat du chef



# Menus de la Du 10 au 14 Juin 2019

Pain: farine **Bio** du **Moulin Marion (01)**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	<p>Tomate croc'sel </p> <p>Estouffade de bœuf <b>de</b>  <b>Région</b> provençale  S/viande: Poisson pané et citron </p> <p>Haricots verts <b>Bio</b> </p> <p>Saint Paulin individuel <i>Camembert individuel</i></p> <p>Riz au lait <i>Semoule au lait</i></p>		<p>Concombres <b>Bio de</b>  <b>Région</b> sauce crémeuse <i>Salade iceberg</i> <i>Vinaigrette à la tomate</i></p> <p>Quenelles sauce tomate</p> <p>Gratin de brocolis <b>Bio</b> </p> <p>Petit filou <i>Fromage frais sucré</i></p> <p>Cake au citron (farine et œuf <b>Bio de Région</b>) </p>	<p>Carottes râpées <b>Bio de</b>  <b>Région</b> <i>Radis au beurre</i></p> <p>Filet de poisson au basilic</p> <p>Petit épeautre <b>Bio des</b>  <b>Alpes</b></p> <p>Abondance  <i>Cantal</i></p> <p>Compote pomme fraise <i>Compote pomme</i></p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Du 17 au 21 Juin 2019

Pain: farine **Bio** du **Moulin Marion (01)**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de tomates <b>Bio de Région</b> <i>Carottes râpées vinaigrette</i></p> <p>Sauté de veau <b>de Région</b> aux champignons S/viande: Nuggets de fromage</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Tomme blanche <i>Brie</i></p> <p>Lacté vanille <i>Lacté chocolat</i></p>	<p>Pastèque <i>Radis beurre</i></p> <p>Carry à l'indienne (sauté de dinde, curry, coriandre) S/viande: Lentille à l'indienne et carotte</p> <p>Riz</p> <p>Petit cotentin <i>Vache picon</i></p> <p>Purée pomme cassis</p>		<p>Courgettes <b>Bio de Région</b> râpées sauce curry <i>Salade iceberg vinaigrette à l'huile d'olive</i></p> <p>Pavé de colin sauce matelote</p> <p>Gratin de blettes</p> <p>Yaourt aromatisé <i>Yaourt nature sucré</i></p> <p>Tarte flan fruits rouges (farine et œufs <b>Bio de Région</b>)</p>	<p>Cake tomate feta basilic aux graines de courges Bio (Farine et Lait <b>Bio de Région</b>)</p> <p>Rôti de bœuf <b>de Région</b> au jus S/viande: Feuilleté au chèvre</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Yaourt nature <b>Bio de la ferme du crêt Joli</b> <i>Fromage blanc Bio au sucre équitable</i></p> <p>Fruit <b>Bio de Région</b></p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef







# Menus de la Du 24 au 28 Juin 2019



Découvrir pour mieux grandir

Pain: farine **Bio** du **Moulin Marion (01)**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves <b>Bio de Région</b> en vinaigrette  Chou fleur vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate  S/viande: Boulettes de légumineuses sauce tomate</p> <p>Tortis <b>Bio d'Alpina Savoie</b> </p> <p>Tomme grise <i>Mimolette</i></p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade de crozets <b>Bio d'Alpina Savoie</b> </p> <p>Marmite de poisson sauce persane</p> <p>Poêlée provençale</p> <p>Reblochon <b>de Région</b>  <i>Coulommiers</i></p> <p>Fruit <b>Bio de Région</b> </p>		<p>Concombres <b>Bio de Région</b> façon tzatziki  Tomate en salade</p> <p>Tajine d'agneau S/viande: Omelette</p> <p>Légumes de couscous</p> <p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé</p> <p>Cake aux framboises et chocolat (farine et œuf <b>Bio de Région</b>) </p> <p> </p>	<p>Melon jaune <i>Pastèque</i></p> <p>Roti de dinde à la moutarde  S/viande: Filet de colin sauce citron</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Vache qui rit <i>Cantafrais</i></p> <p>Liégeois chocolat <i>Liégeois à la vanille</i></p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien












Plat du chef



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Du 1<sup>er</sup> au 5 Juillet 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>PIQUE-NIQUE</b>
<p>Concombre <b>Bio</b> à la bulgare  <i>Salade de tomate</i></p> <p>Sauté de veau <b>de Région</b> au paprika  S/viande: Quenelles sauce financière</p> <p>Ratatouille et petit épeautre <b>Bio des Alpes</b> </p> <p>Tomme blanche <i>Coulommiers</i></p> <p>Fruit <b>Bio de Région</b> </p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Pavé de colin sauce citron</p> <p>Carottes <b>Bio</b> persillées </p> <p>Yaourt nature <b>Bio de la ferme du crêt Joli</b>  Fromage blanc <b>Bio</b> au sucre </p> <p>Chou à la vanille <i>Eclair au chocolat</i></p>		<p>Salade verte <b>Bio de Région</b> vinaigrette balsamique </p> <p>Roti de dinde froid mayonnaise  S/viande: Poisson froid mayonnaise</p> <p>Pommes smile</p> <p>Petit cotentin <i>Fraidou</i></p> <p>Compote pomme ananas <i>Compote pomme coing</i></p>	<p>Tomate croc sel</p> <p>Sandwich crudité fromage</p> <p>Chips</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 29 Avril au 3 Mai 2019



Découvrir pour mieux grandir

Pain: farine **Bio** du **Moulin Marion (01)**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées <b>Bio de Région</b> au citron Salade iceberg</p> <p>Filet de lieu au citron</p> <p>Riz <b>Bio</b> </p> <p>Beaufort  Gouda</p> <p>Lacté chocolat Flan vanille nappé caramel</p>	<p> Lentilles vinaigrette Pommes de terre ravigote</p> <p>Steak haché de veau sauce brune S/viande: Feuilleté au chèvre</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Fromage frais aux fruits Petit-suisse</p> <p>Fruit <b>Bio de Région</b> </p>	<p>Férial</p>	<p>Repas de printemps </p> <p>Salade verte vinaigrette tomatée</p> <p>Gigot d'agneau S/viande: Pané fromager</p> <p>Macaroni <b>Bio d'Alpina Savoie</b> </p> <p>Petit cotentin</p> <p>  Gâteau au yaourt (farine et œuf <b>Bio de Région</b>) et <b>lapin en chocolat</b></p>	<p>Taboulé <b>Bio d'Alpina Savoie</b>  Salade de pois chiche</p> <p>Rôti de bœuf <b>de Région</b>  sauce bordelaise  S/viande: Filet de colin sauce tomate</p> <p>Haricots verts <b>Bio</b> </p> <p>Emmental Montcadi croûte noire</p> <p>Fruit au choix</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 6 au 10 Mai 2019









MENU FAIT PAR LES ENFANTS DE L'ECOLE J.ROSTAND



*Eveil et*  
**GOÛT**

Découvrir pour mieux grandir

Pain: farine **Bio** du Moulin Marion (01)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de tomates <b>Bio</b> </p> <p>Tartiflette S/viande: Tartiflette au saumon</p> <p>Petit filou</p> <p>Compote de pomme <b>Bio de Région</b> </p>	<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc Petit suisse</p> <p>Beignet à la framboise</p>	<p>Férié</p>	<p>Salade de betteraves <b>Bio de Région</b> </p> <p>Steak haché de bœuf  sauce tomate S/viande: Boulettes de soja sauce tomate</p> <p>Spaghetti <b>Bio</b> </p> <p>Camembert Carré</p> <p>Banane <b>Bio</b></p>	<p>Carottes râpées <b>Bio de Région</b> </p> <p>Tarte aux fromages</p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt nature <b>Bio de la ferme du crêt joli</b> Yaourt aromatisé </p> <p>Gâteau au chocolat (farine et œuf <b>Bio de Région</b>) </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien




Plat du chef



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 13 au 17 Mai 2019

Pain: farine **Bio** du **Moulin Marion (01)**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis beurre <i>Salade verte au maïs</i></p> <p>Filet de colin sauce basilic</p> <p>Pennes <b>Bio d'Alpina Savoie</b> </p> <p>Petit moulé ail et fines herbes <i>Petit moulé nature</i></p> <p>Ananas au sirop <i>Pêche au sirop</i></p>	<p>Macédoine mayonnaise <i>Salade d'artichaut</i></p> <p>Couscous (Semoule <b>Bio d'Alpina Savoie</b>) au boulette de bœuf   S/viande: Couscous au boulettes de soja</p> <p>Tomme du Triève <b>Bio de la laiterie du Mont Aiguille (38)</b>  <i>Emmental</i></p> <p>Fruit au choix</p>		<p> <b>Angola</b></p> <p><b>Salade limao (salade, fenouil, sauce citronnée)</b></p> <p><b>Pain de poisson, sauce tomate</b></p> <p>Riz <b>Bio</b> </p> <p><b>Crème dessert au chocolat et banane</b></p> 	<p>Salade de crozets <b>Bio d'Alpina Savoie</b>  Salade de boulgour</p> <p>Sauté de veau <b>de Région</b> à la milanaise  S/viande: Quenelle sauce mornay</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Fromage blanc <b>Bio</b> au sucre équitable  Yaourt nature <b>Bio</b> au sucre équitable  </p> <p>Fruit <b>Bio</b> de Région </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 20 au 24 Mai 2019

Pain: farine **Bio** du Moulin Marion (01)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pommes de terre thon et olives <i>Salade de haricots rouges</i></p> <p>Omelettes aux fines herbes</p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt nature <b>Bio de la ferme du crêt Joli</b> <i>Petit filou aromatisé</i></p> <p>Fruit <b>Bio de Région</b></p>	<p>Betteraves <b>Bio de Région</b> et maïs vinaigrette <i>Salade cœur de palmier</i></p> <p>Poisson à la niçoise</p> <p>Purée de brocolis <b>Bio</b> et pommes de terre</p> <p>Petit cotentin <i>Vache picon</i></p> <p>Fruit de saison au choix</p>		<p><b>C'EST LA FÊTE</b> <b>Fête des voisins</b></p> <p>Rillettes thon vache qui rit</p> <p>Wings de poulet, sauce barbecue <b>S/viande: Croisillon à l'emmental</b></p> <p>Purée de carottes</p> <p>Coulommiers <b>Tomme blanche</b></p> <p>Purée de pommes <b>Bio</b> et framboise et Petit beurre</p>	<p>Cour'slaw <b>Bio de Région</b> (salade de courgettes et carottes râpées)</p> <p>Roti de dinde au romarin <b>S/viande: Poisson pané</b></p> <p>Polenta <b>Bio de la Région du Piémont</b></p> <p>Carré <i>Camembert</i></p> <p>Crème vanille <i>Crème caramel</i></p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 27 au 31 Mai 2019

Pain: farine **Bio** du **Moulin Marion (01)**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Concombres <b>Bio</b> à la crème <i>Carottes râpées</i></p> <p>Jambon blanc S/viande: Filet de colin au basilic</p> <p>Coquillettes <b>Bio</b> d'Alpina Savoie</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Compote pomme abricot <i>Compote pomme coing</i></p>	<p>Salade de pommes de terre maquereaux moutarde à l'ancienne <i>Salade de blé</i></p> <p>Sauté de bœuf de <b>Région</b> aux carottes S/viande: Œuf dur béchamel</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Cru de Savoie <i>Tomme grise</i></p> <p>Fruit <b>Bio</b> de Région</p>		Férié	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien










Plat du chef



# Menus de la Semaine du 3 au 7 Juin 2019

Pain: farine **Bio** du **Moulin Marion (01)**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Gaspacho	Tomates ciboulette <i>Pastèque</i>		 Cake au chèvre, thym et miel, (Farine et lait <b>Bio de Région</b> ) <i>Tarte aux légumes</i> 	Salade de pois chiche
Merguez S/viande: Boulettes de soja sauce tomate	Filet de saumon sauce citron		Sauté de porc <b>de Région</b> sauce Esterel  (olives, tomates, poivrons) S/viande: Œuf dur	Filet de lieu sauce dugléré
Lentilles	Riz <b>Bio</b> 		Epinards à la crème	Gratin de courgettes <b>Bio de Région</b> 
Cantal <i>Gouda</i>	Edam <i>Saint-Paulin</i>		Yaourt nature <b>Bio de la ferme du crêt joli</b>  <i>Yaourt aromatisé</i>	Petit moulé aux fines herbes <i>Petit moulé nature</i>
Fruit de saison au choix	Mousse au chocolat <i>Lacté vanille</i>		Fruit de saison au choix	Fruit <b>Bio de Région</b> 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef















# Menus de la Du 10 au 14 Juin 2019



Découvrir pour mieux grandir

Pain: farine **Bio** du **Moulin Marion (01)**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	<p>Tomate croc'sel </p> <p>Estouffade de bœuf <b>de Région</b> provençale   S/viande: Poisson pané et citron</p> <p>Haricots verts <b>Bio</b> </p> <p>Saint Paulin individuel <i>Camembert individuel</i></p> <p>Riz au lait <i>Semoule au lait</i></p>		<p>Concombres <b>Bio de Région</b> sauce crémeuse </p> <p>Salade iceberg Vinaigrette à la tomate</p> <p>Quenelles sauce tomate</p> <p>Gratin de brocolis <b>Bio</b> </p> <p>Petit filou <i>Fromage frais sucré</i></p> <p>Cake au citron (farine et œuf <b>Bio de Région</b>) </p>	<p>Carottes râpées <b>Bio de Région</b> </p> <p>Radis au beurre</p> <p>Filet de poisson au basilic</p> <p>Petit épeautre <b>Bio des Alpes</b> </p> <p>Abondance  <i>Cantal</i></p> <p>Compote pomme fraise <i>Compote pomme</i></p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Du 17 au 21 Juin 2019

Pain: farine **Bio** du **Moulin Marion (01)**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de tomates <b>Bio de Région</b> <i>Carottes râpées vinaigrette</i></p> <p>Sauté de veau <b>de Région</b> aux champignons S/viande: Nuggets de fromage</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Tomme blanche <i>Brie</i></p> <p>Lacté vanille <i>Lacté chocolat</i></p>	<p>Pastèque <i>Radis beurre</i></p> <p>Carry à l'indienne (sauté de dinde, curry, coriandre) S/viande: Lentille à l'indienne et carotte</p> <p>Riz</p> <p>Petit cotentin <i>Vache picon</i></p> <p>Purée pomme cassis</p>		<p>Courgettes <b>Bio de Région</b> râpées sauce curry <i>Salade iceberg vinaigrette à l'huile d'olive</i></p> <p>Pavé de colin sauce matelote</p> <p>Gratin de blettes</p> <p>Yaourt aromatisé <i>Yaourt nature sucré</i></p> <p>Tarte flan fruits rouges (farine et œufs <b>Bio de Région</b>)</p>	<p>Cake tomate feta basilic aux graines de courges Bio (Farine et Lait <b>Bio de Région</b>)</p> <p>Rôti de bœuf <b>de Région</b> au jus S/viande: Feuilleté au chèvre</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Yaourt nature <b>Bio de la ferme du crêt Joli</b> <i>Fromage blanc Bio au sucre équitable</i></p> <p>Fruit <b>Bio de Région</b></p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien





Plat du chef



# Menus de la Du 24 au 28 Juin 2019

Pain: farine **Bio** du **Moulin Marion (01)**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves <b>Bio de Région</b> en vinaigrette  Chou fleur vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate  S/viande: Boulettes de légumineuses sauce tomate</p> <p>Tortis <b>Bio d'Alpina Savoie</b> </p> <p>Tomme grise <i>Mimolette</i></p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade de crozets <b>Bio d'Alpina Savoie</b> </p> <p>Marmite de poisson sauce persane</p> <p>Poêlée provençale</p> <p>Reblochon <b>de Région</b>  <i>Coulommiers</i></p> <p>Fruit <b>Bio de Région</b> </p>		<p>Concombres <b>Bio de Région</b> façon tzatziki  Tomate en salade</p> <p>Tajine d'agneau S/viande: Omelette</p> <p>Légumes de couscous</p> <p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé</p> <p>Cake aux framboises et chocolat (farine et œuf <b>Bio de Région</b>) </p> <p> </p>	<p>Melon jaune <i>Pastèque</i></p> <p>Roti de dinde à la moutarde  S/viande: Filet de colin sauce citron</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Vache qui rit <i>Cantafrais</i></p> <p>Liégeois chocolat <i>Liégeois à la vanille</i></p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique












Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Du 1<sup>er</sup> au 5 Juillet 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>PIQUE-NIQUE</b>
<p>Concombre <b>Bio</b> à la bulgare  <i>Salade de tomate</i></p> <p>Sauté de veau <b>de Région</b> au paprika  S/viande: Quenelles sauce financière</p> <p>Ratatouille et petit épeautre <b>Bio des Alpes</b> </p> <p>Tomme blanche <i>Coulommiers</i></p> <p>Fruit <b>Bio de Région</b> </p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Pavé de colin sauce citron</p> <p>Carottes <b>Bio</b> persillées </p> <p>Yaourt nature <b>Bio de la ferme du crêt Joli</b>  Fromage blanc <b>Bio</b> au sucre </p> <p>Chou à la vanille <i>Eclair au chocolat</i></p>		<p>Salade verte <b>Bio de Région</b> vinaigrette balsamique </p> <p>Roti de dinde froid mayonnaise  S/viande: Poisson froid mayonnaise</p> <p>Pommes smile</p> <p>Petit cotentin <i>Fraidou</i></p> <p>Compote pomme ananas <i>Compote pomme coing</i></p>	<p>Tomate croc sel</p> <p>Sandwich crudité fromage</p> <p>Chips</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

