











































	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 8 novembre au 14 novembre	<p> Salade verte bio et vinaigrette traditionnelle au miel cuisinée </p> <p> Fish and chips au colin</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt de Savoie </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Salade coleslaw </p> <p> Semoule bio d'Alpina Savoie et émincé tajine cuisinée </p> <p>Cantal</p> <p> Compote de pomme bio cuisinée </p>	Férié	<p> Chou blanc râpé Bio</p> <p>Saucisses Knack de la Ferme de Cr...  es</p> <p>Saucisses de volaille</p> <p>Quenelle sauce mornay cuisinée</p> <p> Petits pois bio saveur soleil</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Cake aux pépites de chocolat cuisinée </p>
Période du 15 novembre au 21 novembre	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Potage crécy cuisiné </p> <p>Tortilla à la tomate et aux poivrons cuisiné et</p> <p>Salade verte </p> <p> Fromage blanc bio et sucre</p> <p>Moelleux au chocolat</p>	<p>Chou rouge râpé</p> <p>Boulette d'agneau sauce milanaise cuisinée </p> <p>Filet de merlu sauce cubaine cuisinée</p> <p> Coquillettes bio d'Alpina Savoie </p> <p>Raclette </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Saveurs d'Outre-mer :</p> <p>Salade des Antilles cuisinée </p> <p>Sauté de veau Auvergne Rhone  sauce colombo cuisiné </p> <p>Riz à l'émincé de pois vert  Curry</p> <p> Riz bio au curry</p> <p>Fol Epis </p> <p>Compote pomme-ananas</p>	<p>Saveurs d'Outre-mer :</p> <p>Cake seigle navet curcuma cuisinée </p> <p> Filet de limande meunière</p> <p>Jeunes carottes miel carotte</p> <p>Panacotta vanille cuisinée </p> <p>Palmier</p>
Période du 22 novembre au 28 novembre	<p>Roulé au fromage d'Alpes frais </p> <p>Calamar à la romaine</p> <p>Julienne de légumes frais cuisinée </p> <p>Faisselle</p> <p> Fruit Bio</p>	<p>Salade croquante</p> <p>Cassoulet</p> <p>Cassoulet sans porc</p> <p>Ragout de pomme de terre et haricots blancs cuisiné</p> <p> carré frais bio</p> <p>Poires au sirop</p>	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p> Brocolis tartare cuisiné </p> <p> Tortelloni Pomodoro e Mozzarella Bio à la tomate</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de mâche et vinaigrette traditionnelle à l'échalote cuisinée </p> <p> Rôti de boeuf Auvergne Rhone Alpes sauce ancienne cuisinée </p> <p>Aiguillettes de colin meunière</p> <p> Purée Pomme de terre BIO carottes BIO</p> <p> Fromage blanc bio nature et miel</p> <p>Gâteau amande chocolat blanc crème de marron </p>

Cuisiné sur la Cuisine de Méditerranée

 Bio  local

 MSC

 Viande Bovine Française

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 29 novembre au 5 décembre	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Carrousel de crudités</p> <p>Hachis à l'égrène de pois cuisiné</p> <p> Camembert bio</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Taboulé cuisiné</p> <p> Filet de hoki pané et citron</p> <p>Brocolis nature</p> <p>Cantal</p> <p> Fruit Bio</p>	<p>Saucisson à l'ail et cornichon</p> <p>Rillettes de sardine cuisiné</p> <p>Nuggets de volaille</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Emincé de poireau à la crème</p> <p> Petit suisse aux fruits Bio</p> <p>Cake aux carottes cuisiné</p>	<p>Salade de mâche et raisins secs</p> <p> Bolognaise au Bœuf VBF cuisinée</p> <p><i>Bolognaise végétarienne cuisinée</i></p> <p> Spirales Bio d'Alpina Savoie</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>
Période du 6 décembre au 12 décembre	<p> Salade écolière Bio cuisinée</p> <p>Cordon bleu à la dinde</p> <p><i>Croq veggie fromage</i></p> <p>Gratin de navets cuisiné</p> <p>Fourme d'Ambert AOC</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Endives et mimolette à la vinaigrette au miel cuisinée</p> <p>Poulet rôti sauce diabolin cuisiné</p> <p><i>Filet de merlu sauce diabolin cuisinée</i></p> <p> Semoule Bio d'Alpina Savoie</p> <p>Fraidou</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p> Carottes râpées cuisinée Bio</p> <p> Pavé de colin napolitain</p> <p> Epinards branches bio à la béchamel</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Cake seigle aux poires cuisiné</p>	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p> Quenelle nature bio sauce tomate</p> <p> Riz bio créole</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>
Période du 13 décembre au 19 décembre	<p> Potage aux poireaux bio cuisiné</p> <p> Emincé de volaille bio sauce cajun cuisiné</p> <p><i>Gratin camagnard végétarien cuisiné</i></p> <p> Lentilles bio au jus</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p> Salade de coquillettes bio d'Alpina Savoie au pesto cuisinée</p> <p> Carottes locales et base asiatique cuisinée</p> <p>Cantal</p> <p>Gélatifé vanille</p>	<p> Repas de Noël</p> <p></p>	<p> Repas Savoyard</p> <p>Salade harmonie</p> <p> Diots fumé aux oignons</p> <p><i>Saucisse pure volaille</i></p> <p><i>Crustillant au fromage</i></p> <p>Crozets d'Alpina Savoie</p> <p>Fromage blanc nature et crème de Marron</p> <p> Madeleine bio Pays de Savoie</p>

Cuisiné aux La Cuisine de Maderian

Bio Local

MSC

Viande Bovine Française