











Semaine du 30 sept au 4 octobre 2024



LUNDI 30 SEPTEMBRE

- Nems de poulet (végé : œuf mayo)  
 - Boudin blanc   (végétarien : nuggets végé)
 - Poêlée butternut et carottes  
 - Velouté aux fruits  
 - Fruit de saison 
- 











MARDI 1^{er} OCTOBRE

- Salade coleslaw  
 - Hachis parmentier végé   
 - Beaufort 
 - Compote fruits rouges   
- 













JEUDI 3 OCTOBRE

- Concombres/surimi/crème fraîche  
 - Choucroute garnie   (végétarien : saucisse végé, choux et pommes de terre)
 - Yaourt aromatisé  
 - Fruit de saison 
- 




VENDREDI 4 OCTOBRE

- Segments de pampleousse  
 - Filet de colin grillé aux herbes   (végétarien : pané de blé tomate/mozza)
 - Courgettes béchamel  
 - Reblochon 
 - Choux à la crème  
- 

Bon appétit !





Semaine du 7 au 11 octobre 2024












LUNDI 7 OCTOBRE

- Choux fleurs mimosa    
 - Gnocchis carbonara   (végétarien : boulettes végété et gnocchis nature)
 - Beaufort râpé 
 - Fruit de saison 
- 












MARDI 8 OCTOBRE

- Betteraves en cubes   
 - Gratin épinards/œufs/croutons   
 - Fromage blanc 
 - Gâteau de semoule 
- 



JEUDI 10 OCTOBRE

- Cœurs de palmier/crevettes   
 - Sauté de canard à l'orange   (végétarien : saucisse végété)
 - Gratin de pommes de terre 
 - Tomme 
 - Fruit de saison 
- 



VENDREDI 11 OCTOBRE

- Carottes râpées   
 - Farfalles au saumon     (végétarien : nuggets végété, farfalles nature)
 - Faisselle nature 
 - Liégeois à la vanille 
- 

— — — — —






Semaine du 14 au 18 octobre 2024
















LUNDI 14 OCTOBRE

- Macédoine vinaigrette  
 - Dio au vin blanc    (végétarien : stick mozza)
 - Crozets au beurre  
 - Yaourt aromatisé 
 - Fruit de saison 
- 












MARDI 15 OCTOBRE

- Salade de choux composée   
 - Boulettes végé sauce emmental   
 - Beignet de choux-fleurs   
 - Comté 
 - Crème renversée 
- 




JEUDI 17 OCTOBRE

- Maquereau à la tomate   
 - Potée Savoyarde   (végétarien : pané de blé tomate/mozza et choux, pommes de terre)
 - Velouté aux fruits  
 - Fruit de saison 
- 



VENDREDI 18 OCTOBRE


- Carottes râpées  
 - Fricassé de poissons/crevettes   (végétarien : nuggets végé)
 - Blé aux légumes  
 - Beaufort 
 - Paris Brest 
- 



Semaine du 4 au 8 novembre 2024












LUNDI 4 NOVEMBRE

- Betteraves en cubes   
- Jambon braisé  (végétarien : saucisse végé)
- Purée de pommes de terre   
 - Beaufort 
 - Fruit de saison 













MARDI 5 NOVEMBRE

- Salade niçoise végé   
- Pâtes à la bolognaise végé  
 - Petit suisse  
 - Liégeois aux fruits  













JEUDI 7 NOVEMBRE

- Pâté de campagne    (végé : 1 œuf dur mayo)
- Bœuf goulash UE  (végétarien : sticks de mozza)
 - Gratin de courgettes   
 - Tomme des Bauges 
 - Fruit de saison 



VENDREDI 8 NOVEMBRE

- Macédoine mayonnaise  
- Blanquette de poisson   (végétarien : omelette fines herbes)
 - Quinoa    
 - Fromage blanc  
 - Grillé abricot 