

# Menus scolaires



Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française.

## Lundi 16 Novembre

Gratin maison jambon blanc, endives et pommes de terre maison  
Abondance AOP  
Fruit

## Mardi 17 Novembre

Pomelos  
Filet de poulet fermier  
Haricots plats  
Tartare ail et fines herbes  
Cheese cake aux spéculoos maison

## Jeudi 19 Novembre

Lentilles bio en salade  
Filet de colin – Mayonnaise  
Gratin de courges maison  
Fruit

## Vendredi 20 Novembre

Choux fleurs sauce cocktail  
Omelette aux œufs bio, pommes de terre et emmental de Savoie IGP  
Petits suisses naturels  
Fruit



Sous réserve de changement & selon approvisionnements.

Nos menus risquent de contenir des allergènes parmi les suivants : arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œufs, poissons, sésame, soja, sulfites.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à prendre contact auprès de notre service.

# Menus Scolaires

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française.



**Lundi 23 Novembre**

Friand au fromage

Steak de veau & Brocolis bio et carottes au beurre  
Fruit



**Mardi 24 Novembre**

Salade verte

Spécialités savoyarde façon raclette  
Compote maison

**Jeudi 26 Novembre**

Carottes râpées

Lieu noir frais & Épinards bio à la crème  
Tomme du Val d'Arly  
Tarte aux citrons maison

**Vendredi 27 Novembre**

Crème de légumes maison

Rôti de porc label rouge à la sauge & Petits pois bio  
Yaourt aux fruits du Val d'Arly

**Sous réserve de changement & selon approvisionnements.**

**Nos menus risquent de contenir des allergènes parmi les suivants : arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œufs, poissons, sésame, soja, sulfites. Pour plus d'informations, n'hésitez pas à prendre contact auprès de notre service.**