

Elaboré et/ou cuisiné sur place   Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes

 Plat végétarien * = Plat avec du porc  Plat sans viande

 **Menu Choix**
DU 03/03/2021 AU 31/03/2021

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

Menu Savoyard

Menu Indien

mercredi 3

mercredi 10

mercredi 17

mercredi 24

mercredi 31


ENTRÉES 3

 Salade verte noix et croutons(circuit-court)

 Salade de perles aux 3 couleurs 
 Salade de boulgour 

 Céleris rémoulade (circuit-court) 
 Salade sud-américaine (circuit-court)

 Salade Nantaise (circuit-court)
 Salade d'endives vinaigrette(circ-court)

 Salade verte(circ.-court) vinaigrette de mangue


PLATS 3

 Tartiflette*(plat complet) (circuit-court) 
 Tartiflette reblochon et oignons(plat complet) 

 Normandin de veau sauce échalote 
 Beaufilet de colin sauce aioli (circuit-court) 

 Falafels sauce tomate
 Poulet à la crème (circuit-court) 

 Paupiette de saumon sauce armoricaine 
 Longe de porc* braisé (circuit-court) 

 Poulet tandoori (circuit-court) 
 Dahl et son riz basmati (plat complet) 


Accompagnement

 Haricot beurre persillé 

 Blé au beurre 

 Gratin de brocolis 

 Riz basmati 


LAITAGES 3

1 Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court)
2 Fromage fondu

Petit suisse aromatisé
Carré frais

Cantadou
Emmental à la coupe

Brie à la coupe
Velouté fruit

Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court)
Buchette mélange à la coupe


DESSERTS 3

1 Gâteau de savoie aux myrtilles 
2

1 Poire
2 Pomme (circuit-court)

Crème dessert chocolat
Nappé au caramel

1 Compote de fruits (circuit-court) 
2 Oreillons d'abricots au sirop

1 Gâteau à la noix de coco 

