

Menu

Janvier



Lundi 07-janv

salade de chou-fleur
salade de haricots verts
spaghetti bolognaise
fromages / 2
fruits / 2

Mardi 08-janv

taboulé
salade parisienne
émincé de volaille
carottes au jus
fromages / 2
salade de fruits

Jeudi 10-janv

cake crevettes
cake olives
rôti de porc
ratatouille
fromages / 2
mousse chocolat

Vendredi 11-janv

salade de pâtes
salade de pommes de terre
filet de colin meunière
purée de légumes
fromages / 2
fruits / 2

Lundi 14-janv

taboulé au jambon
taboulé aux olives
rôti de veau
gratin de courge
fromages / 2
fruits / 2

Mardi 15-janv

salade de tomates
carottes râpées
ravioli
fromages / 2
compote

Jeudi 17-janv

salade verte
choucroute garnie
fromages / 2
île flottante

Vendredi 18-janv

tartine aux lardons
tartine au fromage
filet de merlu
épinards à la crème
fromages / 2
fruits / 2

Lundi 21-janv

salade de chou rouge
salade de betteraves rouges
poulet basquaise
purée
fromages / 2
fruits / 2

Mardi 22-janv

pizza
oeuf dur mayonnaise
sauté de boeuf
purée de légumes
fromages / 2
fruits / 2

Jeudi 24-janv

friand viande
friand fromage
couscous légumes
fromages / 2
compote

Vendredi 25-janv

jardinière
carottes râpées
lasagne de poisson
fromages / 2
meringue

Lundi 28-janv

macédoine
boeuf braisé
semoule
fromages / 2
fruits / 2

Mardi 29-janv

salade de betteraves rouges
sauté de volaille
petits pois
fromages / 2
fruits / 2

Jeudi 31-janv

charcuterie
boulettes de boeuf à la tomate
pommes sautées
fromages / 2
flan

Vendredi 01-févr

céleri remoulade
paella
fromages / 2
compote

Produit français



Savoie



Produit Bio



Viande française



Agriculture raisonnée



Toute notre cuisine est faite maison avec des produits provenant de culture raisonnée de 70% à 80% et intègre des produits BIO

Le menu, donné à titre indicatif, est susceptible d'être modifié en fonction des contraintes de livraison

Notre cuisine est susceptible de contenir des allergènes