

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Période du 30 août au 5 septembre </p> 				<p>LE JOUR DU végétarien</p> <p>Tomates Vinaigrette</p> <p>Tortellini Tricolore Ricotta e Spinaci à la tomate</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tortis d'Alpina Savoie à l'orientale cuisinée </p> <p>Steak haché VBF au jus </p> <p>Chou-fleur béchamel</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Compote de fruits cuisinée </p>
<p>Période du 6 septembre au 12 septembre </p>	<p><u>Cocktail de rentrée : Jus manq. Commerce équitable</u></p> <p>Radis sauc. piccalilli cuisinée </p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Salade gourmande cuisinée </p> <p>Poissonnette et citron</p> <p>Epinards hachés Bio béchamel </p> <p>Petit Louis</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon jaune </p> <p>Boulettes d'agneau façon tajine cuisinée </p> <p>Semoule bio d'Alpina Savoie et jus </p> <p>Montboissier</p> <p>Poires au sirop</p>	<p>LE JOUR DU végétarien</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Pépinette d'Alpina Savoie oeuf brouillés au miel et moutarde cuisinée </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p>	
<p>Période du 13 septembre au 19 septembre </p>	<p>Duo de carottes vinaigrette</p> <p>Viennoise de dinde</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Moelleux aux pralines roses</p>	<p>LE JOUR DU végétarien</p> <p>Betteraves Bio de Cormorèche dans l'Ain et vinaigrette </p> <p>Chili BIO végétarien cuisiné </p> <p>Gouda Bio </p> <p>Fruit bio </p>	<p>Taboulé cuisiné </p> <p>Rôti de boeuf Auvergne Rhone Alpes cuit sur place au jus </p> <p>Filan de légumes BIO cuisiné </p> <p>Fromage fondu Président</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><i>La Savoureuse bienvenue du chef :</i> </p> <p>Salade verte et vinaigrette traditionnelle au basilic cuisinée </p> <p>Escalope de poulet sauce mironton cuisinée</p> <p>Purée aux haricots rouges cuisinée </p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème onctueuse à la framboise cuisinée </p>	<p>Tomates Vinaigrette</p> <p>Pavé de poisson mariné au thym </p> <p>Gratin d'aubergines</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Cake courgette et chocolat cuisiné</p>
<p>Période du 20 septembre au 26 septembre </p>	<p>LE JOUR DU végétarien</p> <p>Chou fleur Bio vinaigrette </p> <p>Semoule Bio d'Alpina Savoie à l'andalouse BIO cuisinée </p> <p>Saint Paulin Bio </p> <p>Fruit Bio </p>	<p>Radis rondelle et maïs</p> <p>Cordon bleu à la dinde </p> <p>Gratin de macaronis Bio d'Alpina Savoie cuisiné </p> <p>Edam</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Roulé au fromage</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Moules marinières</p> <p>Pommes campagnardes</p> <p>Fraidou</p> <p>Pêches au sirop</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Steak haché VBF au jus </p> <p>Haricots vert</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Cheesecake cuisiné </p>
<p>Période du 27 septembre au 3 octobre </p>	<p>Salade verte et croutons</p> <p>Filet de limande meunière et citron </p> <p>Ratatouille fraîche cuisinée et riz </p> <p>Fromage blanc nature et sauce fraise</p> <p>Palmier</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Sauté de veau Auvergne Rhone Alpes sauce grand-mère cuisinée </p> <p>Pommes rissolées </p> <p>Fromage fondu Président</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Saucisses de volaille</p> <p>Purée de brocolis et pommes de terre</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote de fruits cuisinée </p>	<p>LE JOUR DU végétarien</p> <p>Endives vinaigrette </p> <p>Blé bio façon couscous cuisiné </p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Gâteau de Savoie cuisiné </p>	<p>Salade de coquillettes bio d'Alpina Savoie au pesto cuisiné </p> <p>Boulettes de bœuf bio sauce marin cuisinée </p> <p>Gratin de Crécy bio cuisiné </p> <p>Brie Bio </p> <p>Fruit Bio </p>
	 Cuisiné sur la Cuisine de Marignier	 Bio	 Local	 MSC	 Viande Bovine Française

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Période du 4 octobre au 10 octobre</p>	Radis râpés vinaigrette Escalope de poulet sauce lyonnaise cuisinée Crozets d'Alpina Savoie Gouda Ile flottante	<p>LE JOUR DU végétarien</p> Betteraves Bio de Cormorèche dans l'Ain vinaigrette Tortelloni Pomodoro e Mozzarella à l'ail et à l'échalote Bio Carré de l'est Bio Fruit Bio	Chou rouge sauce à l'échalote cuisinée Boulettes de bœuf au jus Poêlée de légumes béarnaise Yaourt nature sucré Beignet au chocolat	Chorizo doux et cornichons <i>Rillettes de sardine maison</i> Steak de colin sauce paëlla cuisinée Riz bio safrané Bûchette mi-chèvre Fruit de saison	Trio crudité Cordon bleu à la dinde Courgettes à l'ail Petit suisse aux fruits Cake au chocolat BIO cuisiné (cacao du commerce équitable)
<p>Période du 11 octobre au 17 octobre</p> <p>Semaine du goût : Epices et herbes fraîches</p>	Potage couscous pois chiche cuisiné Bœuf sauté Auvergne Rhone Alpes sauce aux 4 épices cuisinée Semoule Bio d'Alpina Savoie aux amandes Petit moulé ail et fines et herbes Fruit de saison	Salade verte à la vinaigrette traditionnelle persil cuisinée Escalope de poulet sauce dijonnaise cuisinée Chou-fleur enrobante moutarde coco Fromage blanc bio et sucre Moëlleux Abricots romarin	Pain courgettes à l'aneth cuisiné Moules sauce au curry cuisinée Pépinette d'Alpina Savoie Emmental Bio Compote de fruits parfumée cuisinée	<p>LE JOUR DU végétarien</p> Champignons finement émincés à la ciboulette Dahl de lentilles corail cuisiné Riz bio créole Brie Fruit de saison	Carottes râpées cuisinées Bio Colin à l'ail et aux fines herbes Haricots verts saveur tomate sauge Yaourt nature sucré Cake miel cannelle cuisiné
<p>Période du 18 octobre au 24 octobre</p>	<p>LE JOUR DU végétarien</p> Chou blanc râpé Gratin campagnard végétarien aux lentilles bio cuisiné Croc lait Mousse au chocolat au lait 	Salade de haricots verts bio Fusilli bio d'Alpina Savoie à la bolognaise bio cuisinée Emmental râpé Fruit bio	Roulé au fromage Pavé de poisson mariné au thym Epinards hachés Bio béchamel Edam Crème onctueuse au coco cuisinée	Salade verte Sauté de veau Auvergne Rhone Alpes sauce au navarin cuisiné Jeunes carottes Petit suisse sucré Cake seigle aux framboises cuisiné	Brocolis tartare cuisiné Calamar à la romaine Gnocchi et sauce tomate Fourme d'Ambert AOC Fruit de saison
<p>Période du 25 octobre au 31 octobre</p> <p>Vacances scolaires</p>	Salade de coquillettes bio d'Alpina Savoie au pesto cuisinée Pavé de colin aux herbes de provençales Courgettes à la provençale Fromage blanc aux fruits Fruit de saison	Céleri rémoulade Dinde émincée au jus Rostis de légumes carré frais bio Ile flottante	Carottes râpées cuisinées Bio Escalope de veau hachée sauce du bédouin cuisinée Polenta Bio Cantal Poires au sirop	<p>Menu Automne :</p> Potage au potiron bio cuisiné Rôti de canard farci au jus Pommes de terre et navets à la crème moutarde à l'ancienne Munster AOC Raisin blanc	<p>LE JOUR DU végétarien</p> Salade choubidou cuisinée Papillon bio d'Alpina Savoie à la méditerranéenne cuisinée Yaourt aromatisé Brownies cuisiné
<p>Période du 1 novembre au 7 novembre</p> <p>Vacances scolaires</p>	Férié	Betteraves Bio de Cormorèche de l'Ain et vinaigrette Raviolis au saumon Emmental râpé Fruit de saison	<p>LE JOUR DU végétarien</p> Friand au fromage Omelette bio Epinards hachés Bio béchamel Petit cotentin nature Compote de poires sans sucre	Chou blanc râpé Bio Steak haché VBF au jus Petits pois extra fins saveur jardin Petit suisse aux fruits Moelleux au chocolat	<p>Menu Ludique :</p> Salade verte Hot dog (Volaille) Pommes campagnardes et ketchup Milk Shake pomme banane cuisiné Petit beurre

Cuisiné sur la Cuisine de Marignier

Bio

Local

MSC

MSC

MSC

Viande Bovine Française