

Menu

SEMAINE 45
du lundi 2 au dimanche 8 novembre 2026

**Manger bien,
Manger équilibré**

Liste allergène
Lait 1
Gluten 2
Œufs 3
Poisson 4
Crustacés 5
Mollusques 6
Soja 7
Céleri 8
Arachides 9
Moutarde 10
Fruit coque 11
Sésame 12
Lupin 13
Sulfites 14

LUNDI 2	MARDI 3	MERC. 4	JEUDI 5	VEND. 6
Betteraves rouges 	Salade verte	Carottes râpées bio 	Salade de pâtes Alpina hve 	salade de tomate pois chiche 
10	10	10	1 2 3	10
Lasagne végétarienne 	Filet de poisson meunière	Rôti de dinde	Poisson pané	Risotto aux lardons Riz rond bio 
100% VÉGÉTARIEN 	Riz bio 	Blé doré 	Haricots verts et beurre	-
1 2 3	1 2 3 4	1 2 3	1 2 4	1 2
Brie bio 	Fromage blanc	Yaourt aux fruits	Emmental bio 	Yaourt sucré
1	1	1	1	1
Kiwi	Moelleux aux pommes Savoie 	Compote de fruits 	Flan vanille	Poire de Savoie hve
	1 2 3		1 2 3	

 Fromage à la coupe
 Produit cuisiné par nos soins
Article bio Article local

  Pêche durable - viande de boeuf origine France
- (Hve) haute valeur environnementale

Menu

SEMAINE 46
du lundi 9 au dimanche 15 novembre 2026

**Manger bien,
Manger équilibré**

Liste allergène	LUNDI 9	MARDI 10	MERC. 11	JEUDI 12	VEND. 13
Lait 1	Salade de tomate	Salade de haricots verts		Taboulé	Carottes râpées
Gluten 2				Alpina hve	bio
Œufs 3	10	10		2 3 8	10
Poisson 4	Cuisse de poulet	Gratin de gnocchis sarde Alpina hve		Rôti de porc lacroix	Filet de lieu noir
Crustacés 5					
Mollusques 6	Pomme de terre rissolée	100% VÉGÉTARIEN	férié	Courgettes sautées	Bouलगour
Soja 7	1 2 3	1 2 3		1 2 3	1 2 4
Céleri 8	Edam bio	Camembert bio		Fromage de chèvre bio	Fromage blanc
Arachides 9					
Moutarde 10	1	1		1	1
Fruit coque 11	Clémentine	Crème caramel		Compote de pomme maison hve	Quatre-quarts maison
Sésame 12		1 2 3			1 2 3
Lupin 13					
Sulfites 14					

 Fromage à la coupe
 Produit cuisiné par nos soins
Article bio Article local

 Pêche durable - viande de boeuf origine France
- (Hve) haute valeur environnementale

Menu

SEMAINE 47
du lundi 16 au dimanche 22 novembre 2026

Manger bien,
Manger équilibré

Liste allergène

Lait
1

Gluten
2

Œufs
3

Poisson
4

Crustacés
5

Mollusques
6

Soja
7

Céleri
8

Arachides
9

Moutarde
10

Fruit
coque
11

Sésame
12

Lupin
13

Sulfites
14

LUNDI 16	MARDI 17	MERC. 18	JEUDI 19	VEND. 20
Haricots beurre hve en salade 	Salade composée 	Friand fromage	Salade verte Mélange mexicain 	Coquille bio en salade Alpina hve 
10	1	1 2 3	10	10
Cordon bleu	Boule de boeuf 	Saucisse	Tartiflette végétarienne 	Pavé de colin pané
Riz bio au soja 	Purée de courge	Carottes persillées 		Haricot vert hve
1 2 3 7	1 2	1 2	1	1 2 4
Yaourt sucré	Emmental bio 	Fromage	Fromage blanc bio 	Buche du Pilat 
1	1	1	1	1
Poire hve Savoie	Flan chocolat 	Compote maison hve Pomme de Savoie 	Clémentine	Fruits au sirop
	1 2 3	1 2		



Fromage à la coupe

 Produit cuisiné par nos soins

Article bio **Article local**



Pêche durable - viande de boeuf origine France
- **(Hve)** haute valeur environnementale

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Menu

SEMAINE 48

du lundi 23 novembre au dimanche 29 novembre 2026

Manger bien,
Manger équilibré

Liste allergène	LUNDI 23	MARDI 24	MERC. 25	JEUDI 26	VEND. 27
Lait 1	Betterave en salade	Macédoine de légumes	Taboulé à la menthe	Salade verte	Carottes râpées bio
Gluten 2	⌵		Alpina hve ⌵		⌵
Œufs 3	10	1 2 3	1 2 8	10	10
Poisson 4	Pâtes façon bolognaise égrené végétal bio ⌵	Cuisse de poulet ⌵	Boule d'agneau ⌵	Rôti de dinde Sauce forestière ⌵	Poisson meunière
Crustacés 5					
Mollusques 6	100% VÉGÉTARIEN	Riz aux légumes ⌵	Julienne de légumes ⌵	Écrasé de pomme de terre ⌵	Lentille au jus ⌵
Soja 7	1 2 3	1 2 8	1 2 3 8	1 2 3	1 2 3 4
Céleri 8	Fromage blanc	Babybel bio	Yaourt	Gouda bio ⌵	Chanteneige
Arachides 9	1	1	1	1	1
Moutarde 10	Pomme de Savoie hve	Clémentine	Pâtisserie	Kiwi	Gateau au yaourt Pépite chocolat ⌵
Fruit coque 11			1 2 3 11		1 2 3
Sésame 12					
Lupin 13					
Sulfites 14					

 Fromage à la coupe
 Produit cuisiné par nos soins
Article bio Article local

 Pêche durable - viande de boeuf origine France
 - (Hve) haute valeur environnementale

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne
 Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE


 Tél. 04 79 65 10 69