



AU MENU

Du **lundi 30 mars 2026** au **vendredi 3 avril 2026**

LUNDI

Salade verte BIO aux dés d'emmental

Velouté aux Brocolis BIO

Poireaux vinaigrette

Diots de Savoie BIO Local au vin blanc

Quenelles Nature Sauce Mornay

Julienne de Légumes

Polenta BIO

Produits laitiers

Corbeille de fruits

MARDI

Salade verte BIO aux noix du Dauphiné

Salade de Maïs

Quinoa BIO en salade d'hiver

Emincé de veau BIO Orloff

Tacos veggie

Blettes à la tomate

Pomme Grenaille BIO Persillée

Produits laitiers

Corbeille de fruits BIO

Crème dessert BIO vanille

JEUDI

Salade verte Mêlée au petit chèvre

Concombre sauce crème

Radis frais & beurre

Raviolis aux légumes BIO & à la tomate

Gratin de Torti BIO aux Légumes d'hiver

Produits laitiers

Corbeille de fruits BIO

Gaufre au sucre

VENDREDI

Salade verte Mêlée aux mendiants

Pamplemousse au sucre

Céleri BIO aux Noix Local

Poisson pané

Boulettes BIO sauce Samourai

Mousse de carottes BIO

Lentilles BIO façon mamie Nicole

Produits laitiers

Corbeille de fruits

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement indépendantes de notre volonté



2025

Un restaurant
+ BIO
+ LOCAL
+ SAIN
+ DURABLE



LE DÉPARTEMENT

Ici, on mange équilibré, de saison et on dit stop au gaspillage !

