



# AU MENU

Du **lundi 28 septembre 2026** au **vendredi 2 octobre 2026**

## LUNDI

Salade verte BIO au dés de Bleu *Bio*

Asperges Sauce Maltaise

Salade Italienne

Filet de poisson sauce fenouil

Cake BIO frais aux poivrons *Bio*

Pavé d'Epinaud BIO *Bio*

Haricots blancs BIO Bretonne *Bio*

Plateau de fromages Local Savoyard *Local*

Corbeille de fruits

Mousse au chocolat au lait

## MARDI

Salade verte BIO aux olives *Bio*

Râpées de carottes à l'origan

Tomates Sauce vinaigrette

Emincé de veau BIO Tandoori

Tarte aux p. de terre, brocolis & camembert

Salsifis Persillade

Mélange de céréales BIO *Bio*

Plateau de fromages Local Savoyard

Corbeille de fruits *Local*

## JEUDI

Salade verte Mêlée aux mendiants

Radis frais & beurre

Tzatziki de concombre

Hamburger Steak haché *Bio*

Hamburger fromagé

Spicy potatoes Hamburger *Bio*

Fromage blanc BIO Local *Local & bio*

Corbeille de fruits *Bio*

## VENDREDI

Salade verte mêlée

Salade de lentilles BIO Local *Bio*

Salade de Maïs

Bouchée feuilletée estivale

Oeufs durs sauce Mornay BIO *Bio*

Petits pois au jus

Penne BIO *Bio*

Plateau de fromages Local Savoyard

Corbeille de fruits *Local*

Dolce al limone BIO *Bio*

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



LE DÉPARTEMENT

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

