

MENU SEMAINE N°35 DU LUNDI 30 AOUT 2021 AU DIMANCHE 05 SEPTEMBRE 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BONNE RENTREE	Salade de perles 2-1-3-4 Tomates mozzarella 7 Salade thai 2-1-1-6 Cuisse de poulet Poêlée océane 4 Aubergines grillées Gratin dauphinois 7-3 Assortiment de fromage 7 Tarte aux pommes 1-7 Nectarine Pain 1	Macédoine mayonnaise 10-3-12 Salade de lentilles 10-12 Taboulé chèvre et tomates 9-8-1-7 Emincé de bœuf à la provençale Dos de colin vapeur 4 Courgettes aux herbes Penne rigate 1-7 Panaché de yaourts 7 Tomme de montagne 7 Cake aux fruits 1-3 Poire Pain 1	Salade méli mélo Betteraves Roulé au fromage 1-7 Roti de porc sauce moutarde 7-10-12 Merlu vapeur 4 Poêlée du chef 7 Pomme noisette Panaché de yaourts 7 Comté 7 Compote Pomme de saison Pain 1	Salade de perles 2-1-3-4 Tomates mozzarella 7 Salade thai 2-1-1-6 Cuisse de poulet Poêlée océane 4 Aubergines grillées Gratin dauphinois 7-3 Assortiment de fromage 7 Tarte aux pommes 1-7 Nectarine Pain 1

Signature Chef d'établissement

Signature Adjoint(e) au Secrétaire Général



MENU SEMAINE N°36 DU LUNDI 06 SEPTEMBRE 2021 AU DIMANCHE 12 SEPTEMBRE 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Champignons à la grecque 12-	Salade jurassienne 7	Salade espagnole 7-12-	Chou-fleur vinaigrette	Salade d'avocats
Carottes râpées aux cacahuètes 5-2-4-6-12-	Tzatziki 7-12-	Cake au chèvre et au basilic 1-7-3-12-	Asperges 10-3-12-	Melon
Pastèque	Taboulé 9-8-1-7-	Gaspacho 12-	Pizza bolognaise végétale 1-7-	Surimi 2-1-10-3-4-12-
Coquillettes sauce carbonara 9-1-7-12-	Piccata de dinde 12-	Hachis parmentier 7-	Steak haché de bœuf	Cordon bleu 1-7-
Coquillettes sauce bolognaise végétarienne 1-7-12-	Croustillant de saumon 15-	Brandade de poisson 7-4-	Coquille de la mer 15-	Poisson pané 2-1-3-4
Ratatouille	Carottes fondues	Haricots verts vapeur 7-	Champignons ail et persil	Choux bruxelles
	Riz pilaf 9-		Blé aux petits légumes 9-1-	Pépinettes 9-1-
Panaché de yaourts 7-	Panaché de yaourts 7-	Panaché de yaourts 7-	Panaché de yaourts 7-	Panaché de yaourts 7-
Assortiment de fromage 7-	Comté 7-	Bleu de gex 7-	Chevroton	Buche du pilat 7-
Crème dessert chocolat 7-	Donut au sucre 1-7-	Smoothie mangue	Nectarine	Compote
Prune	Pomme de saison		Prune	Poire
Pain 1-11-13-	Pain 1-	Pain 1-11-13-	Pain 1-11-13-	Pain 1-

Signature Chef d'établissement

Signature du cuisinier

MENU SEMAINE N°37 DU LUNDI 13 SEPTEMBRE 2021 AU DIMANCHE 19 SEPTEMBRE 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade d'endives au roquefort et aux noix 8-7.	Salade paysanne 1.	Salade méditerranéenne	Salade bressane	Salade seguin 7.
Oeufs durs mayonnaise 10-3-12.	Duo de concombre et tomate à la fête 7.	Carottes râpées 12.	Céleri remoulade 9-7-10-3-12.	Tomates mozzarella 7.
Melon	Pastèque	Tarte aux légumes 1-7-3.	Pâté de campagne 10.	Soja au thon 10-3-4-12.
Escalope viennoise 1-3.	Chipolatas	Croque végétarien au fromage 1-7-3.	Filet de poulet	Lasagnes bolognaises 1-7-12. Lasagnes aux légumes 1-7-3
Poisson blanc sauce bordelaise 1-4.	Caldillo de poisson 2-9-7-14-10-3-4.	Omelette aux fines herbes 7-3.	Hoki sauce beanaise 4.	
Aubergines aux capres 12.	Carottes fondues	quinoa à la courge	Courgettes aux herbes	
Coeur de blé pilaf 1.	Lentilles aux oignons 1-7-12.		Penne rigate 1-7.	Panaché de yaourts 7.
Panaché de yaourts 7.	Panaché de yaourts 7.	Panaché de yaourts 7.	Panaché de yaourts 7.	
Assortiment de fromage 7.	Abondance 7.	Tomme de brebis	Reblochon 7.	Bleu de gex 7.
Mousse au chocolat 7-6.	Paris brest 8-1-7-3-6.	Ciafoutis aux framboises 1-7-3.	Salade de fruits	Compote
Poire	Pomme de saison	Banane	Raisin	Pomme de saison
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Signature Chef d'établissement

Signature de l'élève

