



AU MENU

Du **lundi 27 avril 2026** au **vendredi 1 mai 2026**



LUNDI

- Salade verte BIO à la Fêta *Bio*
- Salade Bretonne
- Haricot rouge fermier
- Sauté de veau Provençal Local *Local*
- Tarte aux courgettes & fêta
- Chou-fleur persillé
- Purée de Patate Douce
- Plateau de fromages Local Savoyard
- Corbeille de fruits *Local*

MARDI

- Salade verte BIO au dés de Bleu *Bio*
- Pamplemousse au sucre
- Chicon Vinaigrette
- Couscous Végétarien BIO *Bio*
- Gratin de raviolis aux légumes et à la crème BIO *Bio*
- Semoule BIO Garniture pour couscous *Bio*
- Plateau de fromages Local Savoyard *Local*
- Corbeille de fruits *Local*
- Crème dessert vanille

Menu de L'age de Bronze

- Salade verte au flocon d'avoine
- Râpées de carottes à l'origan
- Soupe de pois cassés
- Ragout de porc aux racines (carotte, panais)
risotto de l'age au bronze (petit épeautre et garniture fèves et petits pois)
- Lentilles BIO au jus *Bio*
- Plateau de fromages Local Savoyard *Local*
- Corbeille de fruits *Local*
- Clafoutis aux pommes et noisettes

VENDREDI

Férieré

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



LE DÉPARTEMENT

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

