






	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Période du 30 août au 5 septembre</p> 			<p>LE JOUR DU VÉGÉ</p> <p>Tomates Vinaigrette</p> <p>Tortellini Tricolore Ricotta e Spinaci à la tomate</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tortellini d'Alpina Savoie à l'orientale cuisinée</p> <p>Steak haché VBF au jus</p> <p>Chou-fleur béchamel</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Compote de fruits cuisinée</p>
<p>Période du 6 septembre au 12 septembre</p> 	<p>Cocktail de rentrée : Jus manque Commerce équitable</p> <p>Radis sauce piccalilli cuisinée</p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Salade gourmande cuisinée</p> <p>Poissonnette et citron</p> <p>Epinards hachés Bio béchamel</p> <p>Petit Louis</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre en salade</p> <p>Blanquette de veau Auvergne Rhone Alpes cuisinée</p> <p>Purée de pommes de terre bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Compote pomme-pêche</p>	<p>LE JOUR DU VÉGÉ</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Pépinette d'Alpina Savoie oeuf brouillés au miel et moutarde cuisinée</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Période du 13 septembre au 19 septembre</p> 	<p>Duo de carottes vinaigrette</p> <p>Viennoise de dinde</p> <p>Escalope de blé panée</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Yaourt natue sucré</p> <p>Moelleux aux pralines roses</p>	<p>LE JOUR DU VÉGÉ</p> <p>Brocolis tartare cuisiné</p> <p>Chili BIO végétarien cuisiné</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>La Savoureuse bienvenue du chef :</p> <p>Salade verte et vinaigrette traditionnelle au basilic cuisinée</p> <p>Escalope de poulet sauce mironton cuisinée</p> <p>Purée aux haricots rouges cuisinée</p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème onctueuse à la framboise cuisinée</p>	<p>Tomates Vinaigrette</p> <p>Pavé de poisson mariné au thym</p> <p>Gratin d'aubergines</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Cake courgette et chocolat cuisiné</p>
<p>Période du 20 septembre au 26 septembre</p> 	<p>LE JOUR DU VÉGÉ</p> <p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Semoule Bio d'Alpina Savoie à l'andalouse BIO cuisinée</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis rondelle et maïs</p> <p>Cordon bleu à la dinde</p> <p>Gratin de macaronis Bio d'Alpina Savoie cuisiné</p> <p>Edam</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Moules marinières</p> <p>Pommes campagnardes</p> <p>Fraidou</p> <p>Pêches au sirop</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Steak haché VBF au jus</p> <p>Haricots vert</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Cheesecake cuisiné</p>

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Période du 27 septembre au 3 octobre</p>	<p>Salade verte et croustons</p> <p> Filet de limande meunière et citron</p> <p> Ratatouille fraîche cuisinée et riz</p> <p>Fromage blanc nature et sauce à la fraise</p> <p>Palmier</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p> Sauté de veau Auvergne Rhone Alpes sauce grand-mère cuisinée </p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Fromage fondu Président</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>LE JOUR DU Vég</p> <p>Endives vinaigrette</p> <p> Blé bio façon couscous cuisinée </p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Gâteau de Savoie cuisinée </p>	<p> Salade de coquillettes bio d'Alpina Savoie au pesto cuisinée</p> <p>Nuggets de volaille </p> <p>Gratin de Crécy bio cuisinée </p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Période du 4 octobre au 10 octobre</p>	<p>Radis râpés vinaigrette</p> <p>Escalope de poulet sauce lyonnaise cuisinée</p> <p> Crozets d'Alpina Savoie </p> <p>Gouda</p> <p>Ile flottante</p>	<p> LE JOUR DU Vég</p> <p> Potage de légumes cuisiné</p> <p> Tortelloni Pomodoro e Mozzarella à l'ail et à l'échalote Bio</p> <p>Carré de l'est</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chorizo doux et cornichons</p> <p>Rillettes de sardine maison</p> <p> Steak de colin sauce paëlla cuisinée </p> <p> Riz bio safrané</p> <p>Bûchette mi-chèvre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Trio crudité</p> <p>Cordon bleu à la dinde</p> <p>Courgettes à l'ail</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p> Cake au chocolat BIO cuisinée (cacao du commerce équitable)</p>
<p>Période du 11 octobre au 17 octobre</p> <p>Semaine du goût : Epices et herbes fraîches</p>	<p> Potage couscous pois chiche cuisinée</p> <p> Bœuf sauté Auvergne Rhone Alpes sauce aux 4 épices cuisinée </p> <p>Cube de colin sauce 4 épices cuisinée</p> <p> Semoule Bio d'Alpina Savoie aux amandes</p> <p>Petit moulé ail et fines et herbes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte à la vinaigrette traditionnelle au persil cuisinée </p> <p>Escalope de poulet sauce dijonnaise cuisinée </p> <p>Omelette bio aux fines herbes </p> <p>Chou-fleur enrobante moutarde coco</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Moëlleux Abricots romarin</p>	<p>LE JOUR DU Vég</p> <p>Champignons finement émincés à la ciboulette</p> <p> Dahl de lentilles corail cuisinée</p> <p>Riz bio créole </p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Carottes râpées cuisinées Bio </p> <p> Colin à l'ail et aux fines herbes</p> <p>Haricots verts saveur tomate sauge</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p> Cake miel cannelle cuisinée</p>
<p>Période du 18 octobre au 24 octobre</p>	<p>LE JOUR DU Vég</p> <p>Chou blanc râpé</p> <p> Gratin campagnard végétarien aux lentilles bio cuisinée </p> <p>Croc lait</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p> Betteraves de Cormorèche dans l'Ain vinaigrette</p> <p> Fusilli bio d'Alpina Savoie à la bolognaise bio cuisinée </p> <p>Fusilli bio d'Alpina Savoie à l'italienne bio cuisinée</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p> Sauté de veau Auvergne Rhone Alpes sauce au navarin cuisinée </p> <p>Jeunes carottes</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> Cake seigle aux framboises cuisinée</p>	<p> Brocolis tartare cuisinée</p> <p>Calamar à la romaine</p> <p>Gnocchi et sauce tomate</p> <p>Fourme d'Ambert AOC</p> <p>Fruit de saison</p>