

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 8 novembre au 14 novembre	<p> Salade verte bio et vinaigrette traditionnelle au miel cuisinée </p> <p> Fish and chips au colin</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Salade coleslaw</p> <p> Semoule bio d'Alpina Savoie et émincé tajine cuisinée </p> <p>Cantal</p> <p> Compote de pomme bio cuisinée </p>	<p>Férié</p>	<p>Chou rouge râpé</p> <p>Saucisses Knack de la Ferme de Charvignes <i>Saucisses de volaille</i></p> <p> Petits pois bio saveur soleil</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Cake aux pépites de chocolat cuisiné </p>
Période du 15 novembre au 21 novembre	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Potage crécy cuisiné </p> <p>Tortilla à la tomate et aux poivrons cuisinée et Salade verte </p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Moelleux au chocolat</p>	<p>Chou rouge râpé</p> <p>Boulette d'agneau sauce milanaise cuisinée</p> <p> Coquillettes bio d'Alpina Sa </p> <p>Raclette </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Saveurs d'Outre-mer :</p> <p>Salade des Antilles cuisinée </p> <p>Sauté de veau Auvergne Rhone Alpes sauce colombo cuisiné </p> <p> Riz bio au curry</p> <p>Fol Epis </p> <p>Compote pomme-ananas</p>	<p>Saveurs d'Outre-mer :</p> <p>Cake seigle navet curcuma cuisiné </p> <p> Filet de limande meunière</p> <p>Jeunes carottes miel carotte</p> <p>Panacotta vanille cuisinée Palmer</p>
Période du 22 novembre au 28 novembre	<p>Roulé au fromage d'Alpes rais</p> <p>Calamar à la romaine</p> <p>Julienne de légumes frais cuisinée </p> <p>Comté AOP</p> <p> Fruit Bio</p>	<p>Salade croquante</p> <p>Cassoulet <i>Cassoulet sans porc</i></p> <p>Fromage fondu président</p> <p>Poires au sirop</p>	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Brocolis tartare cuisiné </p> <p> Tortelloni Pomodoro e Mozzarella Bio à la tomate</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de mâche et vinaigrette traditionnelle à l'échalote cuisinée </p> <p>Rôti de boeuf Auvergne Rhone Alpes sauce ancienne cuisinée </p> <p> Purée Pomme de terre BIO carottes BIO</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Gâteau amande chocolat blanc crème de marron </p>
	Cuisiné sur la Cuisine de Marignier	Bio Local	MSC	Viande Bovine Française

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 29 novembre au 5 décembre	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Carrousel de crudités</p> <p>Hachis à l'égrène de pois cuisiné</p> <p>Brie</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Taboulé cuisiné</p> <p>Filet de hoki pané et citron</p> <p>Brocolis nature</p> <p>Beaufort AOP</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Saucisson à l'ail et cornichon</p> <p>Rillettes de sardine cuisiné</p> <p>Nuggets de volaille</p> <p>Emincé de poireau à la crème</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Cake aux carottes cuisiné</p>	<p>Salade de mâche et raisins secs</p> <p>Bolognaise au Bœuf VBF cuisinée</p> <p>Spirales Bio d'Alpina Savoie</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>
Période du 6 décembre au 12 décembre	<p>Salade écolière Bio cuisiné</p> <p>Cordon bleu à la dinde</p> <p>Gratin de navets cuisiné</p> <p>Fourme d'Ambert AOC</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Endives et mimolette à la vinaigrette au miel cuisinée</p> <p>Poulet rôti sauce diabolin cuisiné</p> <p>Semoule Bio d'Alpina Savoie</p> <p>Fraidou</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Carottes râpées cuisinée Bio</p> <p>Pavé de colin napolitain</p> <p>Epinards branches bio à la béchamel</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Cake seigle aux poires cuisiné</p>	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Quenelle nature bio sauce tomate</p> <p>Riz bio créole</p> <p>Comté AOP</p> <p>Fruit de saison</p>
Période du 13 décembre au 19 décembre	<p>Potage aux poireaux bio cuisiné</p> <p>Emincé de volaille bio sauce cajun cuisiné</p> <p>Lentilles bio au jus</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Salade de coquillettes bio d'Alpina Savoie au pesto cuisinée</p> <p>Carottes locales et base asiatique cuisinée</p> <p>Cantal</p> <p>Gélifié vanille</p>	<p>Repas de Noël</p>	<p>Repas Savoyard :</p> <p>Salade harmonie</p> <p>Diots tume aux oignons</p> <p>Saucisse pure volaille</p> <p>Crozets d'Alpina Savoie</p> <p>Fromage blanc nature et crème de Marron</p> <p>Madeleine</p>



Cuisiné sur la Cuisine de Marignier



Bio



Local



MSC



Viande Bovine Française