Menu

SEMAINE 45
du lundi 2 au dimanche 8 novembre 2026

Manger bien,
Manger équilibré

Liste allergène
Lait 1
Gluten 2
Œufs 3
Poisson 4
Crustacés 5
Mollusques 6
Soja 7
Céleri 8
Arachides 9
Moutarde 10
Fruit coque 11
Sésame 12
Lupin 13
Sulfites 14

LUNDI 2	MARDI 3	MERC. 4	JEUDI 5	VEND. 6
Betteraves rouges	Salade verte	Carottes râpées bio	Salade de pâtes Alpina hve	salade de tomate pois chiche
10	10	10	1 2 3	10
Lasagne végétarienne	Filet de poisson meunière	Rôti de dinde	Poisson pané	Risotto aux lardons Riz rond bio
100% VÉGÉTARIEN	Riz bio	Blé doré	Haricots verts et beurre	-
1 2 3	1 2 3 4	1 2 3	1 2 4	1 2
Brie bio	Fromage blanc	Yaourt aux fruits	Emmental bio	Yaourt sucré
1	1	1	1	1
Kiwi	Moelleux aux pommes Savoie	Compote de fruits	Flan vanille	Poire de Savoie hve
	1 2 3		1 2 3	

Fromage à la coupe
Produit cuisiné par nos soins
Article bio **Article local**

Pêche durable - viande de boeuf origine France
- (Hve) haute valeur environnementale

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne
Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Tél.04 79 65 10 69

Menu

SEMAINE 46
du lundi 9 au dimanche 15 novembre 2026

Manger bien,
Manger équilibré

Liste allergène
Lait 1
Gluten 2
Œufs 3
Poisson 4
Crustacés 5
Mollusques 6
Soja 7
Céleri 8
Arachides 9
Moutarde 10
Fruit coque 11
Sésame 12
Lupin 13
Sulfites 14

LUNDI 9	MARDI 10	MERC. 11	JEUDI 12	VEND. 13
Salade de tomate	Salade de haricots verts		Taboulé Alpina hve	Carottes râpées bio
10	10		2 3 8	10
Cuisse de poulet	Gratin de gnocchis sarde Alpina hve		Rôti de porc lacroix	Filet de lieu noir
Pomme de terre rissolée	100% VÉGÉTARIEN	férié	Courgettes sautées	Boulgour
1 2 3	1 2 3		1 2 3	1 2 4
Edam bio	Camembert bio		Fromage de chèvre bio	Fromage blanc
1	1		1	1
Clémentine	Crème caramel		Compote de pomme maison hve	Quatre-quarts maison
	1 2 3			1 2 3

Fromage à la coupe
Produit cuisiné par nos soins
Article bio **Article local**

Pêche durable - viande de boeuf origine France
- (Hve) haute valeur environnementale

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne
Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048

Tél.04 79 65 10 69

Menu

SEMAINE 47
du lundi 16 au dimanche 22 novembre 2026

Manger bien,
Manger équilibré

Liste allergène
Lait 1
Gluten 2
Œufs 3
Poisson 4
Crustacés 5
Mollusques 6
Soja 7
Céleri 8
Arachides 9
Moutarde 10
Fruit coque 11
Sésame 12
Lupin 13
Sulfites 14

LUNDI 16	MARDI 17	MERC. 18	JEUDI 19	VEND. 20
Haricots beurre hve en salade	Salade composée	Friand fromage	Salade verte Mélange mexicain	Coquillette bio en salade Alpina hve
10	1	1 2 3	10	10
Cordon bleu	Boule de boeuf	Saucisse	Tartiflette végétarienne	Pavé de colin pané
Riz bio au soja	Purée de courge	Carottes persillées	100% VÉGÉTARIEN	Haricot vert hve
1 2 3 7	1 2	1 2	1	1 2 4
Yaourt sucré	Emmental bio	Fromage	Fromage blanc bio	Buche du Pilat
1	1	1	1	1
Poire hve Savoie	Flan chocolat	Compote maison hve Pomme de Savoie	Clémentine	Fruits au sirop
	1 2 3	1 2		

Fromage à la coupe
Produit cuisiné par nos soins
Article bio **Article local**

Pêche durable - viande de boeuf origine France
- (Hve) haute valeur environnementale

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne
Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Tél.04 79 65 10 69

Menu

SEMAINE 48
du lundi 23 novembre au dimanche 29 novembre 2026

Manger bien,
Manger équilibré

Liste allergène
Lait 1
Gluten 2
Œufs 3
Poisson 4
Crustacés 5
Mollusques 6
Soja 7
Céleri 8
Arachides 9
Moutarde 10
Fruit coque 11
Sésame 12
Lupin 13
Sulfites 14

LUNDI 23	MARDI 24	MERC. 25	JEUDI 26	VEND. 27
Betterave en salade	Macédoine de légumes	Taboulé à la menthe Alpina hve	Salade verte	Carottes râpées bio
10	1 2 3	1 2 8	10	10
Pâtes façon bolognaise égrené végétal bio	Cuisse de poulet	Boule d'agneau	Rôti de dinde Sauce forestière	Poisson meunière
100% VÉGÉTARIEN	Riz aux légumes	Julienne de légumes	Écrasé de pomme de terre	Lentille au jus
1 2 3	1 2 8	1 2 3 8	1 2 3	1 2 3 4
Fromage blanc	Babybel bio	Yaourt	Gouda bio	Chanteneige
1	1	1	1	1
Pomme de Savoie hve	Clémentine	Pâtisserie	Kiwi	Gateau au yaourt Pépite chocolat
		1 2 3 11		1 2 3

Fromage à la coupe
Produit cuisiné par nos soins
Article bio **Article local**

Pêche durable - viande de boeuf origine France
- (Hve) haute valeur environnementale

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne
Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Lacavant traiteur
Tél.04 79 65 10 69