

Classiques

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 8 novembre au 14 novembre	Salade verte bio et vinaigrette traditionnelle au miel cuisinée Fish and chips au colin Purée de pommes de terre Yaourt de Savoie Fruit de saison	LE JOUR DU Végé Salade coleslaw Semoule bio d'Alpina Savoie et émincé tajine cuisinée Fromage Compote de pomme bio cuisinée	Férié	Chou blanc râpé Bio Saucisses Knack de la Ferme de Challonges Saucisses de volaille Petits pois bio saveur soleil Fromage Cake aux pépites de chocolat cuisinée
Période du 15 novembre au 21 novembre	LE JOUR DU Végé Potage crécy cuisiné Tortilla à la tomate et aux poivrons cuisiné et Salade verte Fromage blanc bio et sucre Moelleux au chocolat	Chou rouge râpé Boulette d'agneau sauce milanaise cuisinée Coquillettes bio d'Alpina Savoie Fromage Fruit de saison	Saveurs d'Outre-mer Salade des Antilles cuisinée (laitue ice berg, croutons, ananas en tranche, base assaisonnement des antilles) Sauté de veau Auvergne Rhone Alpes sauce colombo cuisinée Riz bio au curry Fromage Compote pomme-ananas	Saveurs d'Outre-mer : Cake seigle navet curcuma cuisiné Filet de limande meunière Jeunes carottes miel orange Panacotta vanille cuisinée Palmier
Période du 22 novembre au 28 novembre	Roulé au fromage d'Alpes frais Calamar à la romaine Julienne de légumes frais cuisinée Fromage Fruit Bio	Salade de crudités bio (carottes céleri, chou blanc) Cassoulet Fromage Poires au sirop	LE JOUR DU Végé Brocolis tartare cuisiné Tortelloni Pomodoro e Mozzarella Bio à la tomate Fromage Fruit de saison	Salade de mâche et vinaigrette traditionnelle à l'échalote cuisinée Rôti de boeuf Auvergne Rhone Alpes sauce ancienne cuisinée Purée Pomme de terre BIO carottes BIO Fromage blanc bio nature et miel Gâteau amande chocolat blanc crème de marron



Cuisiné sur la Cuisine de Marignier



Bio



Label Rouge



Local



MSC



Race à viande

Classiques

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 29 novembre au 5 décembre	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Salade coleslaw bio cuisinée</p> <p>Hachis à l'égrène de pois cuisiné</p> <p>Fromage</p> <p>Ile Flottante</p>	<p>Taboulé cuisiné</p> <p>Filet de hoki pané et citron</p> <p>Brocolis nature</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit Bio</p>	<p>Saucisson à l'ail et cornichon</p> <p>Nuggets de volaille</p> <p>Emincé de poireau à la crème</p> <p>Petit suisse aux fruits Bio</p> <p>Cake aux carottes cuisiné</p>	<p>Salade de mâche et raisins secs</p> <p>Bolognaise au Bœuf RAV cuisinée</p> <p>Spirales Bio d'Alpina Savoie</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>
Période du 6 décembre au 12 décembre	<p>Salade écolière Bio cuisinée (pomme de terre, carottes, œufs durs et mayonnaise)</p> <p>Cordon bleu à la dinde</p> <p>Gratin de navets cuisiné</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Endives et mimolette à la vinaigrette au miel cuisinée</p> <p>Poulet rôti Label rouge sauce diabloin cuisinée</p> <p>Semoule Bio d'Alpina Savoie</p> <p>Fromage</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Carottes râpées cuisinées 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>Fromage</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 cuisinée</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>Fromage</p> <p>Gélifié vanille</p>	<p>Repas de Noël</p>	<p>Repas Savoyard :</p> <p>Salade harmonie (scarole et chou rouge)</p> <p>Diots fumé aux oignons</p> <p>Crozets d'Alpina Savoie</p> <p>Fromage blanc nature et crème de Marron</p> <p>Madeleine bio Pays de Savoie</p>



Cuisiné sur la Cuisine de Marignier



Bio



Label Rouge



Local



MSC



Race à viande