

Menu Hiver 2019 /2020

LUNDI

Midi

Friand au fromage
Côte de porc au curry et gratin pomme
de terre navet
Tomme de Savoie
Fruits frais

Soir

Minestrone paysanne
Carbonara de dinde
Panettone maison et son coulis de citron
Menu Italien

MARDI

Midi

Salade de torti trois couleurs
Filet de colin panés et carottes Vichy
Abondance
Tarte aux pommes

Soir

Salade verte aux baies rouges
Tartiflette au reblochon AOP de Savoie
Salade de fruits
Menu local

MERCREDI

Midi

Salade de céleri à la lyonnaise
Hachis-Parmentier
Yaourt

Soir

Potage de saison (potiron)
Feuilleté maison au jambon Rhône
Alpes-fromage
Fruits de saison BIO
Menu bio et local

JEUDI

Midi

Panier de crudités
Sauté de buternut marengo et gratin de
pâtes à l'italienne
Gâteau au chocolat limone
Menu italien, bio et végétarien

Soir

Chiffonnade de jambon blanc et salade
Fondue savoyarde au beaufort, comté et
emmental
Pommes de terre en robe des champs
Cône glacé
Menu local

VENDREDI

Midi

Macédoine de légumes maison
Burger – frites fraîches
Fruits frais

Soir

Potage de tomates à l'ail
Filet de lingue à la chinoise et julienne
de carottes au sésame torréfié
Fromage blanc, copeaux de chocolat et
coulis de fruits rouges

Bon appétit !