



MENUS '4 SAISONS'

					ST GESSIEN - 40% Bio			
	Du 30 août AU 03 septembre		Du 06 septembre AU 10 septembre		Du 13 septembre AU 17 septembre	;	Du 20 septembre AU 24 septembr	re
	Pastèque		Salade de pommes de terre BIO	B	Betteraves BIO en salade	B	Macédoine BIO vinaigrette	B @
	Colombo de porc IGP du Jura*		Sauté de bœuf sauce tomate Bellegarde sur Valserine (01) 🚾 🔾 📵	Sauté de volaille BIO au thym	BQ	Chili sin carne BIO**	B 📵
<u>.</u>	Colombo de poisson		Colin MSC sauce tomate	9 •••	Croc'tofu BIO			
L L	Potatoes		Haricots verts persillés	•	Purée de pommes de terre BIO	B @		
	Petit suisse aromatisé BIO	B	Fromage blanc Beurrerie coq d'Or (01)	0	Verchicors BIO Laiterie Mont-Aiguille (38)	BO	Emmental BIO	B
	Cocktail de fruits		Fruit de saison		Fruit de saison BIO	B	Fruit de saison BIO	B
	Salade de maïs		Melon		Salade verte Légumerie d'Ici	0	Concombres en salade Légumerie d'Ici	00
Mercredi Mardi	Wings de poulet Label Rouge	₽ ○ •	Tajine d'agneau	•	Bœuf bourguignon RAV Bellegarde sur Valserine (01) 🚟 🧿 📵	_	B
	Boulettes de blé, tomate, mozzarella		Filet de lieu sauce orientale		Boulettes de lentilles		Nuggets de poisson	
	Epinards BIO et croûtons	B 🔢		B (11)	Torti	•		•
	Carré frais (01)	0	Brique de vache		Saint Nectaire AOP (63)	•	Petit suisse aromatisé	
	Flan vanille nappé caramel		Abricots au sirop		Fruit de saison BIO	B	Tarte au flan	
	Salade de blé BIO à la tomate	В		0		B @		B @
	Filet de colin pané et citron		Chipolatas au jus*	8	Paëlla au poulet BIO**	80 @		0 @
	riiet de Coiiri parie et Cittori		Pané de blé, fromage et épinards		Paëlla au poisson**		Pavé fromager	
	Chau flaur paraillá			O B	•		<u> </u>	O @
	Chou fleur persillé	-	Macaroni Alpina Savoie			В	Carottes fraîches persillées	0
	Brie	0	Pavé d'Affinois (42)	B 📵	Coulommiers BIO	8 0	Tomme grise d'Auvergne (03)	
	Fruit de saison	B	Compote pommes bananes BIO du chef	800				n O
	Tomate BIO croq'sel	B	Salade de coquillettes BIO Alpina Savoie		g		Salade verte Légumerie d'Ici vinaigrette moutarde de Dijo	
	Ravioli épinards ricotta sauce verte BIO**	6	Filet de poisson sauce curry		Colin sauce citron		Poulet Label Rouge Gaston Gérard	
eudi				0.0			Quenelles sauce forestière	
Je			Courgettes fraîches béchamel	00				00
	Cantal BIO AOP (15)	B • O	Meule fermière des Bauges (73)	0	Yaourt BIO fermier Gaec Grange Mathieu (01)	80	LE MARCHÉ COMTÉ BIO AOP DE MON	B ● Q
	Compote de pommes BIO	В	Gâteau de chef aux pommes	•	Brownie du chef	•	ROURGOGNE	
	Carottes râpées Légumerie d'Ici	Q G		В	Taboulé de quinoa	•	Salade de boulghour	(m
<u>.</u>	Sauté de veau marengo Rhône Alpes	0 0	g .	В	Omelette BIO au fromage	B	Colin sauce oseille	
Φ	Saumon marengo	•						_
<u> </u>						-		B 💷
endr	Riz créole			B 📵	Ratatouille fraîche	Q (Haricots verts BIO à l'ail	9 4
Vendr	Riz créole Yaourt fermier aux fruits de la ferme de Corly (74)	_	Camembert BIO	B B	Ratatouille fraîche Brie		Haricots verts BIO à l'ail Edam	
Vendr		_				W. W.		
Vendr	Yaourt fermier aux fruits de la ferme de Corly (74)	_	Camembert BIO	В	Brie		Edam	
Vendr	Yaourt fermier aux fruits de la ferme de Corly (74) Fruit de saison BIO	_	Camembert BIO Crème dessert BIO Du 04 octobre AU 08 octobre	В	Brie Fruit de saison	8	Edam Fruit de saison	
Vendr	Yaourt fermier aux fruits de la ferme de Corly (74) Fruit de saison BIO Du 27 septembre AU 01 octobre	FERM O	Camembert BIO Crème dessert BIO Du 04 octobre AU 08 octobre Radis beurre	В	Brie Fruit de saison Du 11 octobre AU 15 octobre Salade de maïs BIO au curry		Edam Fruit de saison Du 18 octobre AU 22 octobre	B (1)
di Vendr	Yaourt fermier aux fruits de la ferme de Corly (74) Fruit de saison BIO Du 27 septembre AU 01 octobre Salade de choux-fleurs	B B	Camembert BIO Crème dessert BIO Du 04 octobre AU 08 octobre Radis beurre	B B	Brie Fruit de saison Du 11 octobre AU 15 octobre Salade de maïs BIO au curry		Edam Fruit de saison Du 18 octobre AU 22 octobre Salade de blé BIO	B 0
undi	Yaourt fermier aux fruits de la ferme de Corly (74) Fruit de saison BIO Du 27 septembre AU 01 octobre Salade de choux-fleurs	B B	Camembert BIO Crème dessert BIO Du 04 octobre AU 08 octobre Radis beurre Diot de Savoie de Bonneville (74)	B B	Brie Fruit de saison Du 11 octobre AU 15 octobre Salade de maïs BIO au curry Calamars à la romaine sauce tartare		Edam Fruit de saison Du 18 octobre AU 22 octobre Salade de blé BIO Poulet BIO au thym Croc'tofu BIO	
Lundi	Yaourt fermier aux fruits de la ferme de Corly (74) Fruit de saison BIO Du 27 septembre AU 01 octobre Salade de choux-fleurs Lieu sauce ciboulette	B FERM	Camembert BIO Crème dessert BIO Du 04 octobre AU 08 octobre Radis beurre Diot de Savoie de Bonneville (74) Omelette au fromage	3 3	Brie Fruit de saison Du 11 octobre AU 15 octobre Salade de maïs BIO au curry Calamars à la romaine sauce tartare Carottes fraîches au cumin Fromage ail et fines herbes	В	Edam Fruit de saison Du 18 octobre AU 22 octobre Salade de blé BIO Poulet BIO au thym Croc'tofu BIO Haricots verts BIO persillés	B @
Lundi	Yaourt fermier aux fruits de la ferme de Corly (74) Fruit de saison BIO Du 27 septembre AU 01 octobre Salade de choux-fleurs Lieu sauce ciboulette Pommes vapeur BIO	B B	Camembert BIO Crème dessert BIO Du 04 octobre AU 08 octobre Radis beurre Diot de Savoie de Bonneville (74) Omelette au fromage Chou vert frais, Pommes de terre (façon potée) Carré du Trièves BIO Laiterie Mont-Aiguille	3 3 0 0	Brie Fruit de saison Du 11 octobre AU 15 octobre Salade de maîs BIO au curry Calamars à la romaine sauce tartare Carottes fraîches au cumin	В	Edam Fruit de saison Du 18 octobre AU 22 octobre Salade de blé BIO Poulet BIO au thym Croc'tofu BIO Haricots verts BIO persillés Yaourt BIO fermier Gaec Grange Mathieu (01)	B @ B
Lundi	Yaourt fermier aux fruits de la ferme de Corly (74) Fruit de saison BIO Du 27 septembre AU 01 octobre Salade de choux-fleurs Lieu sauce ciboulette Pommes vapeur BIO Yaourt nature fermier de Clarafond Arcine (74) Fruit de saison	B B	Camembert BIO Crème dessert BIO Du 04 octobre AU 08 octobre Radis beurre Diot de Savoie de Bonneville (74) Omelette au fromage Chou vert frais, Pommes de terre (façon potée) Carré du Trièves BIO Laiterie Mont-Aiguille Muffin au chocolat	3 3 0 m 0 m	Brie Fruit de saison Du 11 octobre AU 15 octobre Salade de maïs BIO au curry Calamars à la romaine sauce tartare Carottes fraîches au cumin Fromage ail et fines herbes Fruit de saison BIO	3 •••••	Edam Fruit de saison Du 18 octobre AU 22 octobre Salade de blé BIO Poulet BIO au thym Croc'tofu BIO Haricots verts BIO persillés Yaourt BIO fermier Gaec Grange Mathieu (01) Fruit de saison BIO	B @ B @ B @ B @ B @ B @ B @ B @ B @ B @
Lundi	Yaourt fermier aux fruits de la ferme de Corly (74) Fruit de saison BIO Du 27 septembre AU 01 octobre Salade de choux-fleurs Lieu sauce ciboulette Pommes vapeur BIO Yaourt nature fermier de Clarafond Arcine (74) Fruit de saison Salade de pâtes BIO	B B B FERM ©	Camembert BIO Crème dessert BIO Du 04 octobre AU 08 octobre Radis beurre Diot de Savoie de Bonneville (74) Omelette au fromage Chou vert frais, Pommes de terre (façon potée) Carré du Trièves BIO Laiterie Mont-Aiguille Muffin au chocolat Salade coleslaw aux raisins Légumerie d'Ici	3 3 0 0 1 0 1 0 1 0	Brie Fruit de saison Du 11 octobre AU 15 octobre Salade de maïs BIO au curry Calamars à la romaine sauce tartare Carottes fraîches au cumin Fromage ail et fines herbes Fromage ail et saison BIO AROMATES Céleri BIO rémoulade aux pommes Légumerie d'Id	8 0 1	Edam Fruit de saison Du 18 octobre AU 22 octobre Salade de blé BIO Poulet BIO au thym Croc'tofu BIO Haricots verts BIO persillés Yaourt BIO fermier Gaec Grange Mathieu (01) Fruit de saison BIO Salade verte Légumerie d'Ici	6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6
Lundi	Yaourt fermier aux fruits de la ferme de Corly (74) Fruit de saison BIO Du 27 septembre AU 01 octobre Salade de choux-fleurs Lieu sauce ciboulette Pommes vapeur BIO Yaourt nature fermier de Clarafond Arcine (74) Fruit de saison	B B FERM B FERM B	Camembert BIO Crème dessert BIO Du 04 octobre AU 08 octobre Radis beurre Diot de Savoie de Bonneville (74) Omelette au fromage Chou vert frais, Pommes de terre (façon potée) Carré du Trièves BIO Laiterie Mont-Aiguille Muffin au chocolat Salade coleslaw aux raisins Légumerie d'Ici Bœuf aux oignons Bellegarde sur Valserine (01)	3 3 0 m 0 m	Brie Fruit de saison Du 11 octobre AU 15 octobre Salade de maïs BIO au curry Calamars à la romaine sauce tartare SEMAINE DU GOÜT RONDE DES EPICES ET AROMATES Céleri BIO rémoulade aux pommes Légumerie d'Ic Macaronis BIO Alpina Savoie carbonara***		Edam Fruit de saison Du 18 octobre AU 22 octobre Salade de blé BIO Poulet BIO au thym Croc'tafu BIO Haricots verts BIO persillés Yaourt BIO fermier Gaec Grange Mathieu (01) Fruit de saison BIO Salade verte Légumerie d'Ici Quenelles de Saint Jean sauce béchamel	6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6
Lundi	Yaourt fermier aux fruits de la ferme de Corly (74) Fruit de saison BIO Du 27 septembre AU 01 octobre Salade de choux-fleurs Lieu sauce ciboulette Pommes vapeur BIO Yaourt nature fermier de Clarafond Arcine (74) Fruit de saison Salade de pâtes BIO Quenelles BIO de Saint Jean sauce tomate	B B G B O	Camembert BIO Crème dessert BIO Du 04 octobre AU 08 octobre Radis beurre Diot de Savoie de Bonneville (74) Omelette au fromage Chou vert frais, Pommes de terre (façon potée) Carré du Trièves BIO Laiterie Mont-Aiguille Muffin au chocolat Salade coleslaw aux raisins Légumerie d'Ici Bœuf aux oignons Bellegarde sur Valserine (01) Boulettes tomate mozzarella		Brie Fruit de saison Du 11 octobre AU 15 octobre Salade de maïs BIO au curry Calamars à la romaine sauce tartare Carottes fraîches au cumin Fromage ail et fines herbes Fromage ail et saison BIO AROMATES Céleri BIO rémoulade aux pommes Légumerie d'Id	8 0 1	Edam Fruit de saison Du 18 octobre AU 22 octobre Salade de blé BIO Poulet BIO au thym Croc'tofu BIO Haricots verts BIO persillés Yaourt BIO fermier Gaec Grange Mathieu (01) Fruit de saison BIO Salade verte Légumerie d'Ici Quenelles de Saint Jean sauce béchamel	6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6
Mardi Lundi Vendr	Yaourt fermier aux fruits de la ferme de Corly (74) Fruit de saison BIO Du 27 septembre AU 01 octobre Salade de choux-fleurs Lieu sauce ciboulette Pommes vapeur BIO Yaourt nature fermier de Clarafond Arcine (74) Fruit de saison Salade de pâtes BIO Quenelles BIO de Saint Jean sauce tomate Epinards BIO hachés et croûtons	B B B B B B	Camembert BIO Crème dessert BIO Du 04 octobre AU 08 octobre Radis beurre Diot de Savoie de Bonneville (74) Omelette au fromage Chou vert frais, Pommes de terre (façon potée) Carré du Trièves BIO Laiterie Mont-Aiguille Muffin au chocolat Salade coleslaw aux raisins Légumerie d'Ici Bœuf aux oignons Bellegarde sur Valserine (01) Boulettes tomate mozzarella Penne		Du 11 octobre AU 15 octobre Salade de maîs BIO au curry Calamars à la romaine sauce tartare Carottes fraîches au cumin Fromage ail et fines herbes EPICES ET AROMATES Céleri BIO rémoulade aux pommes Légumerie d'Ic Macaronis BIO Alpina Savoie carbonara*** Carbonara de poisson**		Edam Fruit de saison Du 18 octobre AU 22 octobre Salade de blé BIO Poulet BIO au thym Croc'tofu BIO Haricots verts BIO persillés Yaourt BIO fermier Gaec Grange Mathieu (01) Fruit de saison BIO Salade verte Légumerie d'Ici Quenelles de Saint Jean sauce béchamel Poêlée de légumes et pommes de terre	G G G G G G G G G G G G G G G G G G G
Lundi	Yaourt fermier aux fruits de la ferme de Corly (74) Fruit de saison BIO Du 27 septembre AU 01 octobre Salade de choux-fleurs Lieu sauce ciboulette Pommes vapeur BIO Yaourt nature fermier de Clarafond Arcine (74) Fruit de saison Salade de pâtes BIO Quenelles BIO de Saint Jean sauce tomate Epinards BIO hachés et croûtons Saint Paulin BIO	B	Camembert BIO Crème dessert BIO Du 04 octobre AU 08 octobre Radis beurre Diot de Savoie de Bonneville (74) Omelette au fromage Chou vert frais, Pommes de terre (façon potée) Carré du Trièves BIO Laiterie Mont-Aiguille Muffin au chocolat Salade coleslaw aux raisins Légumerie d'Ici Bœuf aux oignons Bellegarde sur Valserine (01) Boulettes tomate mozzarella Penne Tomme grise d'Auvergne (03)		Brie Fruit de saison Du 11 octobre AU 15 octobre Salade de maîs BIO au curry Calamars à la romaine sauce tartare Carottes fraîches au cumin Fromage ail et fines herbes FRONDE DES EPICES ET AROMATES Céleri BIO rémoulade aux pommes Légumerie d'Ic Macaronis BIO Alpina Savoie carbonara* ** Carbonara de poisson** Brebiscrème		Edam Fruit de saison Du 18 octobre AU 22 octobre Salade de blé BIO Poulet BIO au thym Croc'tofu BIO Haricots verts BIO persillés Yaourt BIO fermier Gaec Grange Mathieu (01) Fruit de saison BIO Salade verte Légumerie d'Ici Quenelles de Saint Jean sauce béchamel Poêlée de légumes et pommes de terre Fourme d'Ambert AOP	G G G G G G G G G G G G G G G G G G G
Lundi	Yaourt fermier aux fruits de la ferme de Corly (74) Fruit de saison BIO Du 27 septembre AU 01 octobre Salade de choux-fleurs Lieu sauce ciboulette Pommes vapeur BIO Yaourt nature fermier de Clarafond Arcine (74) Fruit de saison Salade de pâtes BIO Quenelles BIO de Saint Jean sauce tomate Epinards BIO hachés et croûtons Saint Paulin BIO Fruit de saison BIO	B B B B B B	Camembert BIO Crème dessert BIO Du 04 octobre AU 08 octobre Radis beurre Diot de Savoie de Bonneville (74) Omelette au fromage Chou vert frais, Pommes de terre (façon potée) Carré du Trièves BIO Laiterie Mont-Aiguille Muffin au chocolat Salade coleslaw aux raisins Légumerie d'Ici Bœuf aux oignons Bellegarde sur Valserine (01) Boulettes tomate mozzarella Penne Tomme grise d'Auvergne (03) Compote pommes bananes BIO		Brie Fruit de saison Du 11 octobre AU 15 octobre Salade de maîs BIO au curry Calamars à la romaine sauce tartare Carottes fraîches au cumin Fromage ail et fines herbes Fruit de saison BIO Aromars Céleri BIO rémoulade aux pommes Légumerie d'Ic Macaronis BIO Alpina Savoie carbonara*** Carbonara de poisson** Brebiscrème Crème caramel		Edam Fruit de saison Du 18 octobre AU 22 octobre Salade de blé BIO Poulet BIO au thym Croc'tofu BIO Haricots verts BIO persillés Yaourt BIO fermier Gaec Grange Mathieu (01) Fruit de saison BIO Salade verte Légumerie d'Ici Quenelles de Saint Jean sauce béchamel Poêlée de légumes et pommes de terre Fourme d'Ambert AOP Compote de poires BIO	G G G G G G G G G G G G G G G G G G G
Mardi Lundi Ve	Yaourt fermier aux fruits de la ferme de Corly (74) Fruit de saison BIO Du 27 septembre AU 01 octobre Salade de choux-fleurs Lieu sauce ciboulette Pommes vapeur BIO Yaourt nature fermier de Clarafond Arcine (74) Fruit de saison Salade de pâtes BIO Quenelles BIO de Saint Jean sauce tomate Epinards BIO hachés et croûtons Saint Paulin BIO Fruit de saison BIO Salade de tomates	B	Camembert BIO Crème dessert BIO Du 04 octobre AU 08 octobre Radis beurre Diot de Savoie de Bonneville (74) Omelette au fromage Chou vert frais, Pommes de terre (façon potée) Carré du Trièves BIO Laiterie Mont-Aiguille Muffin au chocolat Salade coleslaw aux raisins Légumerie d'Ici Bœuf aux oignons Bellegarde sur Valserine (01) Boulettes tomate mozzarella Penne Tomme grise d'Auvergne (03) Compote pommes bananes BIO Cake du chef aux courgettes		Brie Fruit de saison Du 11 octobre AU 15 octobre Salade de maïs BIO au curry Calamars à la romaine sauce tartare Carottes fraîches au cumin Fromage ail et fines herbes RONDE DES EPICES ET AROMATES Céleri BIO rémoulade aux pommes Légumerie d'Id Macaronis BIO Alpina Savoie carbonara* ** Carbonara de poisson** Brebiscrème Crème caramel Salade de pois chiche marocaine (épices couscous		Edam Fruit de saison Du 18 octobre AU 22 octobre Salade de blé BIO Poulet BIO au thym Croc'tofu BIO Haricots verts BIO persillés Yaourt BIO fermier Gaec Grange Mathieu (01) Fruit de saison BIO Salade verte Légumerie d'Ici Quenelles de Saint Jean sauce béchamel Poêlée de légumes et pommes de terre Fourme d'Ambert AOP Compote de poires BIO Carottes BIO râpées au citron	
Mardi Lundi Ve	Yaourt fermier aux fruits de la ferme de Corly (74) Fruit de saison BIO Du 27 septembre AU 01 octobre Salade de choux-fleurs Lieu sauce ciboulette Pommes vapeur BIO Yaourt nature fermier de Clarafond Arcine (74) Fruit de saison Salade de pâtes BIO Quenelles BIO de Saint Jean sauce tomate Epinards BIO hachés et croûtons Saint Paulin BIO Fruit de saison BIO Salade de tomates Rôti de porc IGP du Jura aux herbes*	B	Camembert BIO Crème dessert BIO Du 04 octobre AU 08 octobre Radis beurre Diot de Savoie de Bonneville (74) Omelette au fromage Chou vert frais, Pommes de terre (façon potée) Carré du Trièves BIO Laiterie Mont-Aiguille Muffin au chocolat Salade coleslaw aux raisins Légumerie d'Ici Bœuf aux oignons Bellegarde sur Valserine (01) Boulettes tomate mozzarella Penne Tomme grise d'Auvergne (03) Compote pommes bananes BIO Cake du chef aux courgettes Sauté d'agneau au curry		Brie Fruit de saison Du 11 octobre AU 15 octobre Salade de maîs BIO au curry Calamars à la romaine sauce tartare Carottes fraîches au cumin Fromage ail et fines herbes Fruit de saison BIO Aromars Céleri BIO rémoulade aux pommes Légumerie d'Ic Macaronis BIO Alpina Savoie carbonara*** Carbonara de poisson** Brebiscrème Crème caramel		Edam Fruit de saison Du 18 octobre AU 22 octobre Salade de blé BIO Poulet BIO au thym Croc'tofu BIO Haricots verts BIO persillés Yaourt BIO fermier Gaec Grange Mathieu (01) Fruit de saison BIO Salade verte Légumerie d'Ici Quenelles de Saint Jean sauce béchamel Poêlée de légumes et pommes de terre Fourme d'Ambert AOP Compote de poires BIO Carottes BIO râpées au citron Saucisse de volaille BIO au jus	G G G G G G G G G G G G G G G G G G G
Lundi	Yaourt fermier aux fruits de la ferme de Corly (74) Fruit de saison BIO Du 27 septembre AU 01 octobre Salade de choux-fleurs Lieu sauce ciboulette Pommes vapeur BIO Yaourt nature fermier de Clarafond Arcine (74) Fruit de saison Salade de pâtes BIO Quenelles BIO de Saint Jean sauce tomate Epinards BIO hachés et croûtons Saint Paulin BIO Fruit de saison BIO Salade de tomates Rôti de porc IGP du Jura aux herbes* Colin aux herbes de Provence	B	Camembert BIO Crème dessert BIO Du 04 octobre AU 08 octobre Radis beurre Diot de Savoie de Bonneville (74) Omelette au fromage Chou vert frais, Pommes de terre (façon potée) Carré du Trièves BIO Laiterie Mont-Aiguille Muffin au chocolat Salade coleslaw aux raisins Légumerie d'Ici Bœuf aux oignons Bellegarde sur Valserine (01) Boulettes tomate mozzarella Penne Tomme grise d'Auvergne (03) Compote pommes bananes BIO Cake du chef aux courgettes Sauté d'agneau au curry Saumon sauce curry		Du 11 octobre AU 15 octobre Salade de maïs BIO au curry Calamars à la romaine sauce tartare SEMAINE DU SOÛT RONDE DES EPICES ET AROMATES Céleri BIO rémoulade aux pommes Légumerie d'Id Macaronis BIO Alpina Savoie carbonara* ** Carbonara de poisson** Brebiscrème Crème caramel Salade de pois chiche marocaine (épices couscous Filet de poisson sauce estragon		Edam Fruit de saison Du 18 octobre AU 22 octobre Salade de blé BIO Poulet BIO au thym Croc'tofu BIO Haricots verts BIO persillés Yaourt BIO fermier Gaec Grange Mathieu (01) Fruit de saison BIO Salade verte Légumerie d'Ici Quenelles de Saint Jean sauce béchamel Poèlée de légumes et pommes de terre Fourme d'Ambert AOP Compote de poires BIO Carottes BIO rêpées au citron Saucisse de volaille BIO au jus Nuggets végétals BIO	
Mardi Lundi Ve	Yaourt fermier aux fruits de la ferme de Corly (74) Fruit de saison BIO Du 27 septembre AU 01 octobre Salade de choux-fleurs Lieu sauce ciboulette Pommes vapeur BIO Yaourt nature fermier de Clarafond Arcine (74) Fruit de saison Salade de pâtes BIO Quenelles BIO de Saint Jean sauce tomate Epinards BIO hachés et croûtons Saint Paullin BIO Fruit de saison BIO Salade de tomates Rôti de porc IGP du Jura aux herbes* Colin aux herbes de Provence Potatoes	B	Camembert BIO Crème dessert BIO Du 04 octobre AU 08 octobre Radis beurre Diot de Savoie de Bonneville (74) Omelette au fromage Chou vert frais, Pommes de terre (façon potée) Carré du Trièves BIO Laiterie Mont-Aiguille Muffin au chocolat Salade coleslaw aux raisins Légumerie d'Ici Bœuf aux oignons Bellegarde sur Valserine (01) Boulettes tomate mozzarella Penne Tomme grise d'Auvergne (03) Compote pommes bananes BIO Cake du chef aux courgettes Sauté d'agneau au curry Saumon sauce curry Beignet de salsifis		Brie Fruit de saison Du 11 octobre AU 15 octobre Salade de maïs BIO au curry Calamars à la romaine sauce tartare Carottes fraîches au cumin Fromage all et fines herbes Pricts ET Fruit de saison BIO Macaronis BIO Alpina Savoie carbonara*** Carbonara de poisson** Brebiscrème Crème caramel Salade de pois chiche marocaine (épices couscous Filet de poisson sauce estragon Courgettes BIO persillées		Edam Fruit de saison Du 18 octobre AU 22 octobre Salade de blé BIO Poulet BIO au thym Croc'tofu BIO Haricots verts BIO persillés Yaourt BIO fermier Gaec Grange Mathieu (01) Fruit de saison BIO Salade verte Légumerie d'Ici Quenelles de Saint Jean sauce béchamel Poèlée de légumes et pommes de terre Fourme d'Ambert AOP Compote de poires BIO Carottes BIO râpées au citron Saucisse de volaille BIO au jus Nuggets végétals BIO Epinards BIO hachés	
Mardi Lundi Ve	Yaourt fermier aux fruits de la ferme de Corly (74) Fruit de saison BIO Du 27 septembre AU 01 octobre Salade de choux-fleurs Lieu sauce ciboulette Pommes vapeur BIO Yaourt nature fermier de Clarafond Arcine (74) Fruit de saison Salade de pâtes BIO Quenelles BIO de Saint Jean sauce tomate Epinards BIO hachês et croûtons Saint Paulin BIO Fruit de saison BIO Salade de tomates Rôti de porc IGP du Jura aux herbes* Colin aux herbes de Provence Potatoes Tomme blanche	B = 0 B = 0 B = 0	Camembert BIO Crème dessert BIO Du 04 octobre AU 08 octobre Radis beurre Diot de Savoie de Bonneville (74) Omelette au fromage Chou vert frais, Pommes de terre (façon potée) Carré du Trièves BIO Laiterie Mont-Aiguille Muffin au chocolat Salade coleslaw aux raisins Légumerie d'Ici Bœuf aux oignons Bellegarde sur Valserine (01) Boulettes tomate mozzarella Penne Tomme grise d'Auvergne (03) Compote pommes bananes BIO Cake du chef aux courgettes Sauté d'agneau au curry Saumon sauce curry Beignet de salsifis Chanteneige BIO		Du 11 octobre AU 15 octobre Salade de maïs BIO au curry Calamars à la romaine sauce tartare Carottes fraîches au cumin Promage all et fines herbes Pricts ET AROMATES Céleri BIO rémoulade aux pommes Légumerie d'id Macaronis BIO Alpina Savoie carbonara*** Carbonara de poisson** Brebiscrème Crème caramel Salade de pois chiche marocaine (épices couscous Filet de poisson sauce estragon Courgettes BIO persillées Fromage blanc nature BIO		Edam Fruit de saison Du 18 octobre AU 22 octobre Salade de blé BIO Poulet BIO au thym Croc'tofu BIO Haricots verts BIO persillés Yaourt BIO fermier Gaec Grange Mathieu (01) Fruit de saison BIO Salade verte Légumerie d'Ici Quenelles de Saint Jean sauce béchamel Poêlée de légumes et pommes de terre Fourme d'Ambert AOP Compote de poires BIO Carottes BIO râpées au citron Saucisse de volaille BIO au jus Nuggets végétals BIO Epinards BIO hachés Fromage blanc BIO nature	
Mardi Lundi Ve	Yaourt fermier aux fruits de la ferme de Corly (74) Fruit de saison BIO Du 27 septembre AU 01 octobre Salade de choux-fleurs Lieu sauce ciboulette Pommes vapeur BIO Yaourt nature fermier de Clarafond Arcine (74) Fruit de saison Salade de pâtes BIO Quenelles BIO de Saint Jean sauce tomate Epinards BIO hachés et croûtons Saint Paulin BIO Fruit de saison BIO Salade de tomates Rôti de porc IGP du Jura aux herbes* Colin aux herbes de Provence Potatoes Tomme blanche Compote pommes abricots BIO	B	Camembert BIO Crème dessert BIO Du 04 octobre AU 08 octobre Radis beurre Diot de Savoie de Bonneville (74) Omelette au fromage Chou vert frais, Pommes de terre (façon potée) Carré du Trièves BIO Laiterie Mont-Aiguille Muffin au chocolat Salade coleslaw aux raisins Légumerie d'Ici Bœuf aux oignons Bellegarde sur Valserine (01) Boulettes tomate mozzarella Penne Tomme grise d'Auvergne (03) Compote pommes bananes BIO Cake du chef aux courgettes Sauté d'agneau au curry Saumon sauce curry Beignet de salsifis Chanteneige BIO Flan vanille nappé caramel		Brie Fruit de saison Du 11 octobre AU 15 octobre Salade de maïs BIO au curry Calamars à la romaine sauce tartare Carottes fraîches au cumin Fromage all et fines herbes Pricts Fruit de saison BIO AROMATES Céleri BIO rémoulade aux pommes Légumerie d'Id Macaronis BIO Alpina Savoie carbonara* ** Carbonara de poisson** Brebiscrème Crème caramel Salade de pois chiche marocaine (épices couscous Filet de poisson sauce estragon Courgettes BIO persillées Fromage blanc nature BIO Ananas aux épices douces		Edam Fruit de saison Du 18 octobre AU 22 octobre Salade de blé BIO Poulet BIO au thym Croc'tofu BIO Haricots verts BIO persillés Yaourt BIO fermier Gaec Grange Mathieu (01) Fruit de saison BIO Salade verte Légumerie d'Ici Quenelles de Saint Jean sauce béchamel Poêlée de légumes et pommes de terre Fourme d'Ambert AOP Compote de poires BIO Carottes BIO râpées au citron Saucisse de volaille BIO au jus Nuggets végétals BIO Epinards BIO hachés Fromage blanc BIO nature Gâteau du chef aux poires BIO	
Mardi Lundi Ve	Yaourt fermier aux fruits de la ferme de Corly (74) Fruit de saison BIO Du 27 septembre AU 01 octobre Salade de choux-fleurs Lieu sauce ciboulette Pommes vapeur BIO Yaourt nature fermier de Clarafond Arcine (74) Fruit de saison Salade de pâtes BIO Quenelles BIO de Saint Jean sauce tomate Epinards BIO hachés et croûtons Saint Paulin BIO Fruit de saison BIO Salade de tomates Rôti de porc IGP du Jura aux herbes* Colin aux herbes de Provence Potatoes Tomme blanche Compote pommes abricots BIO Salade verte BIO Légumerie d'Ici	B = 0 B = 0 B = 0	Camembert BIO Crème dessert BIO Du 04 octobre AU 08 octobre Radis beurre Diot de Savoie de Bonneville (74) Omelette au fromage Chou vert frais, Pommes de terre (façon potée) Carré du Trièves BIO Laiterie Mont-Aiguille Muffin au chocolat Salade coleslaw aux raisins Légumerie d'Ici Bœuf aux oignons Bellegarde sur Valserine (01) Boulettes tomate mozzarella Penne Tomme grise d'Auvergne (03) Compote pommes bananes BIO Cake du chef aux courgettes Sauté d'agneau au curry Saumon sauce curry Beignet de salsifis Chanteneige BIO Flan vanille nappé caramel		Brie Fruit de saison Du 11 octobre AU 15 octobre Salade de maïs BIO au curry Calamars à la romaine sauce tartare Carottes fraîches au cumin Fromage ail et fines herbes Fromage ail et saison BIO AROMATES Céleri BIO rémoulade aux pommes Légumerie d'id Macaronis BIO Alpina Savoie carbonara*** Brebiscrème Crème caramel Salade de pois chiche marocaine (épices couscous Filet de poisson sauce estragon Courgettes BIO persillées Fromage blanc nature BIO Ananas aux épices douces Salade de tomates BIO au basilic		Edam Fruit de saison Du 18 octobre AU 22 octobre Salade de blé BIO Poulet BIO au thym Croc'tafu BIO Haricots verts BIO persillés Yaourt BIO fermier Gaec Grange Mathieu (01) Fruit de saison BIO Salade verte Légumerie d'Ici Quenelles de Saint Jean sauce béchamel Poêlée de légumes et pommes de terre Fourme d'Ambert AOP Compote de poires BIO Carottes BIO râpées au citron Saucisse de volaille BIO au jus Nuggets végétals BIO Epinards BIO hachés Fromage blanc BIO nature Gâteau du chef aux poires BIO Velouté de légumes frais	
Mardi Lundi Ve	Yaourt fermier aux fruits de la ferme de Corly (74) Fruit de saison BIO Du 27 septembre AU 01 octobre Salade de choux-fleurs Lieu sauce ciboulette Pommes vapeur BIO Yaourt nature fermier de Clarafond Arcine (74) Fruit de saison Salade de pâtes BIO Quenelles BIO de Saint Jean sauce tomate Epinards BIO hachés et croûtons Saint Paulin BIO Fruit de saison BIO Salade de tomates Rôti de porc IGP du Jura aux herbes* Colin aux herbes de Provence Potatoes Tomme blanche Compote pommes abricots BIO Salade verte BIO Légumerie d'Ici Nugget's de volaille	B	Camembert BIO Crème dessert BIO Du 04 octobre AU 08 octobre Radis beurre Diot de Savoie de Bonneville (74) Omelette au fromage Chou vert frais, Pommes de terre (façon potée) Carré du Trièves BIO Laiterie Mont-Aiguille Muffin au chocolat Salade coleslaw aux raisins Légumerie d'Ici Bœuf aux oignons Bellegarde sur Valserine (01) Boulettes tomate mozzarella Penne Tomme grise d'Auvergne (03) Compote pommes bananes BIO Cake du chef aux courgettes Sauté d'agneau au curry Saumon sauce curry Beignet de salsifis Chanteneige BIO Flan vanille nappé caramel		Brie Fruit de saison Du 11 octobre AU 15 octobre Salade de maïs BIO au curry Calamars à la romaine sauce tartare Carottes fraîches au cumin Fromage ail et fines herbes Fromage ail et fines herbes Fruit de saison BIO Macaronis BIO Alpina Savoie carbonara* ** Carbonara de poisson** Brebiscrème Crème caramel Salade de pois chiche marocaine (épices couscous Filet de poisson sauce estragon Courgettes BIO persillées Fromage blanc nature BIO Ananas aux épices douces Salade de tomates BIO au basilic Tajine de poulet Label Rouge aux 4 épices		Edam Fruit de saison Du 18 octobre AU 22 octobre Salade de blé BIO Poulet BIO au thym Croc'tafu BIO Haricots verts BIO persillés Yaourt BIO fermier Gaec Grange Mathieu (01) Fruit de saison BIO Salade verte Légumerie d'Ici Quenelles de Saint Jean sauce béchamel Poêlée de légumes et pommes de terre Fourme d'Ambert AOP Compote de poires BIO Carottes BIO râpées au citron Saucisse de volaille BIO au jus Nuggets végétals BIO Epinards BIO hachés Fromage blanc BIO nature Gâteau du chef aux poires BIO Velouté de légumes frais	
Mardi Lundi Ve	Yaourt fermier aux fruits de la ferme de Corly (74) Fruit de saison BIO Du 27 septembre AU 01 octobre Salade de choux-fleurs Lieu sauce ciboulette Pommes vapeur BIO Yaourt nature fermier de Clarafond Arcine (74) Fruit de saison Salade de pâtes BIO Quenelles BIO de Saint Jean sauce tomate Epinards BIO hachés et croûtons Saint Paulin BIO Fruit de saison BIO Salade de tomates Rôti de porc IGP du Jura aux herbes* Colin aux herbes de Provence Potatoes Tomme blanche Compote pommes abricots BIO Salade verte BIO Légumerie d'Ici Nugget's de volaille Nuggets de poisson	B	Camembert BIO Crème dessert BIO Du 04 octobre AU 08 octobre Radis beurre Diot de Savoie de Bonneville (74) Omelette au fromage Chou vert frais, Pommes de terre (façon potée) Carré du Trièves BIO Laiterie Mont-Aiguille Muffin au chocolat Salade coleslaw aux raisins Légumerie d'Ici Bœuf aux oignons Bellegarde sur Valserine (01) Boulettes tomate mozzarella Penne Tomme grise d'Auvergne (03) Compote pommes bananes BIO Cake du chef aux courgettes Sauté d'agneau au curry Saumon sauce curry Beignet de salsifis Chanteneige BIO Flan vanille nappé caramel Potage Crecy BIO (carottes fraîches) Ravioli épinards sauce verte BIO***		Du 11 octobre AU 15 octobre Salade de maïs BIO au curry Calamars à la romaine sauce tartare Carottes fraîches au cumin Fromage ail et fines herbes Fromage ail et saison BIO Aromares Céleri BIO rémoulade aux pommes Légumerie d'Id Macaronis BIO Alpina Savoie carbonara* ** Carbonara de poisson** Brebiscrème Crème caramel Salade de pois chiche marocaine (épices couscous Filet de poisson sauce estragon Courgettes BIO persillées Fromage blanc nature BIO Ananas aux épices douces Salade de tomates BIO au basilic Tajine de poulet Label Rouge aux 4 épices Hoki aux 4 épices		Edam Fruit de saison Du 18 octobre AU 22 octobre Salade de blé BIO Poulet BIO au thym Croc'tofu BIO Haricots verts BIO persillés Yaourt BIO fermier Gaec Grange Mathieu (01) Fruit de saison BIO Salade verte Légumerie d'Ici Quenelles de Saint Jean sauce béchamel Poèlée de légumes et pommes de terre Fourme d'Ambert AOP Compote de poires BIO Carottes BIO râpées au citron Saucisse de volaille BIO au jus Nuggets végétals BIO Epinards BIO hachés Fromage blanc BIO nature Gâteau du chef aux poires BIO Velouté de légumes frais Filet de colin meunière et citron	
Mardi Lundi Ve	Yaourt fermier aux fruits de la ferme de Corly (74) Fruit de saison BIO Du 27 septembre AU 01 octobre Salade de choux-fleurs Lieu sauce ciboulette Pommes vapeur BIO Yaourt nature fermier de Clarafond Arcine (74) Fruit de saison Salade de pâtes BIO Quenelles BIO de Saint Jean sauce tomate Epinards BIO hachés et croûtons Saint Paulin BIO Fruit de saison BIO Salade de tomates Rôti de porc IGP du Jura aux herbes* Colin aux herbes de Provence Potatoes Tomme blanche Compote pommes abricots BIO Salade verte BIO Légumerie d'Ici Nugget's de volaille Nuggets de poisson Ratatouille fraîche	B B B B B B B B B B B B B B B B B B B	Camembert BIO Crème dessert BIO Du 04 octobre AU 08 octobre Radis beurre Diot de Savoie de Bonneville (74) Omelette au fromage Chou vert frais, Pommes de terre (façon potée) Carré du Trièves BIO Laiterie Mont-Aiguille Muffin au chocolat Salade coleslaw aux raisins Légumerie d'Ici Bœuf aux oignons Bellegarde sur Valserine (01) Boulettes tomate mozzarella Penne Tomme grise d'Auvergne (03) Compote pommes bananes BIO Cake du chef aux courgettes Sauté d'agneau au curry Saumon sauce curry Beignet de salsifis Chanteneige BIO Flan vanille nappé caramel Potage Crecy BIO (carottes fraîches) Ravioli épinards sauce verte BIO***		Brie Fruit de saison Du 11 octobre AU 15 octobre Salade de maïs BIO au curry Calamars à la romaine sauce tartare Carottes fraîches au cumin Fromage all et fines herbes Fruit de saison BIO Aromarts Céleri BIO rémoulade aux pommes Légumerie d'ic Macaronis BIO Alpina Savoie carbonara* ** Carbonara de poisson** Brebiscrème Crème caramel Salade de pois chiche marocaine (épices couscous Filet de poisson sauce estragon Courgettes BIO persillées Fromage blanc nature BIO Ananas aux épices douces Salade de tomates BIO au basilic Tajine de poulet Label Rouge aux 4 épices Hoki aux 4 épices Semoule BIO dorée		Edam Fruit de saison Du 18 octobre AU 22 octobre Salade de blé BIO Poulet BIO au thym Croc'tofu BIO Haricots verts BIO persillés Yaourt BIO fermier Gaec Grange Mathieu (01) Fruit de saison BIO Salade verte Légumerie d'Ici Quenelles de Saint Jean sauce béchamel Poèlée de légumes et pommes de terre Fourme d'Ambert AOP Compote de poires BIO Carottes BIO râpées au citron Saucisse de volaille BIO au jus Nuggets végétals BIO Epinards BIO hachés Fromage blanc BIO nature Gâteau du chef aux poires BIO Velouté de légumes frais Filet de colin meunière et citron Lentilles BIO au jus	
Mardi Lundi Ve	Yaourt fermier aux fruits de la ferme de Corly (74) Fruit de saison BIO Du 27 septembre AU 01 octobre Salade de choux-fleurs Lieu sauce ciboulette Pommes vapeur BIO Yaourt nature fermier de Clarafond Arcine (74) Fruit de saison Salade de pâtes BIO Quenelles BIO de Saint Jean sauce tomate Epinards BIO hachés et croûtons Saint Paulin BIO Fruit de saison BIO Salade de tomates Rôti de porc IGP du Jura aux herbes* Colin aux herbes de Provence Potatoes Tomme blanche Compote pommes abricots BIO Salade verte BIO Légumerie d'Ici Nugget's de volaille Nuggets de poisson Ratatouille fraîche Meule fermière des Bauges (73)	B	Camembert BIO Crème dessert BIO Du 04 octobre AU 08 octobre Radis beurre Diot de Savoie de Bonneville (74) Omelette au fromage Chou vert frais, Pommes de terre (façon potée) Carré du Trièves BIO Laiterie Mont-Aiguille Muffin au chocolat Salade coleslaw aux raisins Légumerie d'Ici Bœuf aux oignons Bellegarde sur Valserine (01) Boulettes tomate mozzarella Penne Tomme grise d'Auvergne (03) Compote pommes bananes BIO Cake du chef aux courgettes Sauté d'agneau au curry Saumon sauce curry Beignet de salsifis Chanteneige BIO Flan vanille nappé caramel Potage Crecy BIO (carottes fraîches) Ravioli épinards sauce verte BIO***		Brie Fruit de saison Du 11 octobre AU 15 octobre Salade de maïs BIO au curry Calamars à la romaine sauce tartare SEMAINE DU SOÛT RONDE DES EPICES ET AROMATES Céleri BIO rémoulade aux pommes Légumerie d'ic Macaronis BIO Alpina Savoie carbonara*** Carbonara de poisson** Brebiscrème Crème caramel Salade de pois chiche marocaine (épices couscous Filet de poisson sauce estragon Courgettes BIO persillées Fromage blanc nature BIO Ananas aux épices douces Salade de tomates BIO au basilic Tajine de poulet Label Rouge aux 4 épices Hoki aux 4 épices Semoule BIO dorée Gouda au cumin		Edam Fruit de saison Du 18 octobre AU 22 octobre Salade de blé BIO Poulet BIO au thym Croc'tofu BIO Haricots verts BIO persillés Yaourt BIO fermier Gaec Grange Mathieu (01) Fruit de saison BIO Salade verte Légumerie d'Ici Quenelles de Saint Jean sauce béchamel Poêlée de légumes et pommes de terre Fourme d'Ambert AOP Compote de poires BIO Carottes BIO râpées au citron Saucisse de volaille BIO au jus Nuggets végétals BIO Epinards BIO hachés Fromage blanc BIO nature Gâteau du chef aux poires BIO Velouté de légumes frais Filet de colin meunière et citron Lentilles BIO au jus Bûche du Pilat de Pélussin (42)	
Mardi Lundi Ve	Yaourt fermier aux fruits de la ferme de Corly (74) Fruit de saison BIO Du 27 septembre AU 01 octobre Salade de choux-fleurs Lieu sauce ciboulette Pommes vapeur BIO Yaourt nature fermier de Clarafond Arcine (74) Fruit de saison Salade de pâtes BIO Quenelles BIO de Saint Jean sauce tomate Epinards BIO hachés et croûtons Saint Paulin BIO Fruit de saison BIO Salade de tomates Rôti de porc IGP du Jura aux herbes* Colin aux herbes de Provence Potatoes Tomme blanche Compote pommes abricots BIO Salade verte BIO Légumerie d'Ici Nugget's de volaille Nuggets de poisson Ratatouille fraîche	B	Camembert BIO Crème dessert BIO Du 04 octobre AU 08 octobre Radis beurre Diot de Savoie de Bonneville (74) Omelette au fromage Chou vert frais, Pommes de terre (façon potée) Carré du Trièves BIO Laiterie Mont-Aiguille Muffin au chocolat Salade coleslaw aux raisins Légumerie d'Ici Bœuf aux oignons Bellegarde sur Valserine (01) Boulettes tomate mozzarella Penne Tomme grise d'Auvergne (03) Compote pommes bananes BIO Cake du chef aux courgettes Sauté d'agneau au curry Saumon sauce curry Beignet de salsifis Chanteneige BIO Flan vanille nappé caramel Potage Crecy BIO (carottes fraîches) Ravioli épinards sauce verte BIO** Cantal BIO AOP (15) Fruit de saison BIO		Brie Fruit de saison Du 11 octobre AU 15 octobre Salade de maïs BIO au curry Calamars à la romaine sauce tartare Carottes fraîches au cumin Fromage all et fines herbes Fruit de saison BIO Aromarts Céleri BIO rémoulade aux pommes Légumerie d'ic Macaronis BIO Alpina Savoie carbonara* ** Carbonara de poisson** Brebiscrème Crème caramel Salade de pois chiche marocaine (épices couscous Filet de poisson sauce estragon Courgettes BIO persillées Fromage blanc nature BIO Ananas aux épices douces Salade de tomates BIO au basilic Tajine de poulet Label Rouge aux 4 épices Hoki aux 4 épices Semoule BIO dorée		Edam Fruit de saison Du 18 octobre AU 22 octobre Salade de blé BIO Poulet BIO au thym Croc'tofu BIO Haricots verts BIO persillés Yaourt BIO fermier Gaec Grange Mathieu (01) Fruit de saison BIO Salade verte Légumerie d'Ici Quenelles de Saint Jean sauce béchamel Poèlée de légumes et pommes de terre Fourme d'Ambert AOP Compote de poires BIO Carottes BIO râpées au citron Saucisse de volaille BIO au jus Nuggets végétals BIO Epinards BIO hachés Fromage blanc BIO nature Gâteau du chef aux poires BIO Velouté de légumes frais Filet de colin meunière et citron Lentilles BIO au jus Bûche du Pilat de Pélussin (42) Fruit de saison	
Mardi Lundi Ve	Yaourt fermier aux fruits de la ferme de Corly (74) Fruit de saison BIO Du 27 septembre AU 01 octobre Salade de choux-fleurs Lieu sauce ciboulette Pommes vapeur BIO Yaourt nature fermier de Clarafond Arcine (74) Fruit de saison Salade de pâtes BIO Quenelles BIO de Saint Jean sauce tomate Epinards BIO hachés et croûtons Saint Paulin BIO Fruit de saison BIO Salade de tomates Rôti de porc IGP du Jura aux herbes* Colin aux herbes de Provence Potatoes Tomme blanche Compote pommes abricots BIO Salade verte BIO Légumerie d'Ici Nugget's de volaille Nuggets de poisson Ratatouille fraîche Meule fermière des Bauges (73)	B	Camembert BIO Crème dessert BIO Du 04 octobre AU 08 octobre Radis beurre Diot de Savoie de Bonneville (74) Omelette au fromage Chou vert frais, Pommes de terre (façon potée) Carré du Trièves BIO Laiterie Mont-Aiguille Muffin au chocolat Salade coleslaw aux raisins Légumerie d'Ici Bœuf aux oignons Bellegarde sur Valserine (01) Boulettes tomate mozzarella Penne Tomme grise d'Auvergne (03) Compote pommes bananes BIO Cake du chef aux courgettes Sauté d'agneau au curry Saumon sauce curry Beignet de salsifis Chanteneige BIO Flan vanille nappé caramel Potage Crecy BIO (carottes fraîches) Ravioli épinards sauce verte BIO** Cantal BIO AOP (15) Fruit de saison BIO Betterave BIO en salade		Brie Fruit de saison Du 11 octobre AU 15 octobre Salade de maïs BIO au curry Calamars à la romaine sauce tartare SEMAINE DU SOÛT RONDE DES EPICES ET AROMATES Céleri BIO rémoulade aux pommes Légumerie d'Ic Macaronis BIO Alpina Savoie carbonara*** Carbonara de poisson** Brebiscrème Crème caramel Salade de pois chiche marocaine (épices couscous Filet de poisson sauce estragon Courgettes BIO persillées Fromage blanc nature BIO Ananas aux épices douces Salade de tomates BIO au basilic Tajine de poulet Label Rouge aux 4 épices Hoki aux 4 épices Semoule BIO dorée Gouda au cumin Gâteau du chef au citron Salade de concombre ciboulette Légumerie d'Ici		Edam Fruit de saison Du 18 octobre AU 22 octobre Salade de blé BIO Poulet BIO au thym Croc'tofu BIO Haricots verts BIO persillés Yaourt BIO fermier Gaec Grange Mathieu (01) Fruit de saison BIO Salade verte Légumerie d'Ici Quenelles de Saint Jean sauce béchamel Poêlée de légumes et pommes de terre Fourme d'Ambert AOP Compote de poires BIO Carottes BIO râpées au citron Saucisse de volaille BIO au jus Nuggets végétals BIO Epinards BIO hachés Fromage blanc BIO nature Gâteau du chef aux poires BIO Velouté de légumes frais Filet de colin meunière et citron Lentilles BIO au jus Bûche du Pilat de Pélussin (42) Fruit de saison Friand au fromage	
Jeudi Mercredi Mardi Lundi Ve	Yaourt fermier aux fruits de la ferme de Corly (74) Fruit de saison BIO Du 27 septembre AU 01 octobre Salade de choux-fleurs Lieu sauce ciboulette Pommes vapeur BIO Yaourt nature fermier de Clarafond Arcine (74) Fruit de saison Salade de pâtes BIO Quenelles BIO de Saint Jean sauce tomate Epinards BIO hachés et croûtons Saint Paulin BIO Fruit de saison BIO Salade de tomates Rôti de porc IGP du Jura aux herbes* Colin aux herbes de Provence Potatoes Tomme blanche Compote pommes abricots BIO Salade verte BIO Légumerie d'Ici Nugget's de volaille Nuggets de poisson Ratatouille fraîche Meule fermière des Bauges (73) Gâteau du chef aux pépites de chocolat	B	Camembert BIO Crème dessert BIO Du 04 octobre AU 08 octobre Radis beurre Diot de Savoie de Bonneville (74) Omelette au fromage Chou vert frais, Pommes de terre (façon potée) Carré du Trièves BIO Laiterie Mont-Aiguille Muffin au chocolat Salade coleslaw aux raisins Légumerie d'Ici Bœuf aux oignons Bellegarde sur Valserine (01) Boulettes tomate mozzarella Penne Tomme grise d'Auvergne (03) Compote pommes bananes BIO Cake du chef aux courgettes Sauté d'agneau au curry Saumon sauce curry Beignet de salsifis Chanteneige BIO Flan vanille nappé caramel Potage Crecy BIO (carottes fraîches) Ravioli épinards sauce verte BIO** Cantal BIO AOP (15) Fruit de saison BIO Betterave BIO en salade Brandade de poisson MSC du chef**		Brie Fruit de saison Du 11 octobre AU 15 octobre Salade de maïs BIO au curry Calamars à la romaine sauce tartare SEMAINE DU SOÛT RONDE DES EPICES ET AROMATES Céleri BIO rémoulade aux pommes Légumerie d'Ic Macaronis BIO Alpina Savoie carbonara*** Carbonara de poisson** Brebiscrème Crème caramel Salade de pois chiche marocaine (épices couscous Filet de poisson sauce estragon Courgettes BIO persillées Fromage blanc nature BIO Ananas aux épices douces Salade de tomates BIO au basilic Tajine de poulet Label Rouge aux 4 épices Hoki aux 4 épices Semoule BIO dorée Gouda au cumin Gâteau du chef au citron Salade de concombre ciboulette Légumerie d'Ici		Edam Fruit de saison Du 18 octobre AU 22 octobre Salade de blé BIO Poulet BIO au thym Croc'tofu BIO Haricots verts BIO persillés Yaourt BIO fermier Gaec Grange Mathieu (01) Fruit de saison BIO Salade verte Légumerie d'Ici Quenelles de Saint Jean sauce béchamel Poêlée de légumes et pommes de terre Fourme d'Ambert AOP Compote de poires BIO Carottes BIO râpées au citron Saucisse de volaille BIO au jus Nuggets végétals BIO Epinards BIO hachés Fromage blanc BIO nature Gâteau du chef aux poires BIO Velouté de légumes frais Filet de colin meunière et citron Lentilles BIO au jus Bûche du Pilat de Pélussin (42) Fruit de saison Friand au fromage	
Jeudi Mercredi Mardi Lundi Ve	Yaourt fermier aux fruits de la ferme de Corly (74) Fruit de saison BIO Du 27 septembre AU 01 octobre Salade de choux-fleurs Lieu sauce ciboulette Pommes vapeur BIO Yaourt nature fermier de Clarafond Arcine (74) Fruit de saison Salade de pâtes BIO Quenelles BIO de Saint Jean sauce tomate Epinards BIO hachés et croûtons Saint Paulin BIO Fruit de saison BIO Salade de tomates Rôti de porc IGP du Jura aux herbes* Colin aux herbes de Provence Potatoes Tomme blanche Compote pommes abricots BIO Salade verte BIO Légumerie d'Ici Nugget's de volaille Nuggets de poisson Ratatouille fraîche Meule fermière des Bauges (73) Gâteau du chef aux pépites de chocolat Salade de haricots verts	B	Camembert BIO Crème dessert BIO Du 04 octobre AU 08 octobre Radis beurre Diot de Savoie de Bonneville (74) Omelette au fromage Chou vert frais, Pommes de terre (façon potée) Carré du Trièves BIO Laiterie Mont-Aiguille Muffin au chocolat Salade coleslaw aux raisins Légumerie d'Ici Bœuf aux oignons Bellegarde sur Valserine (01) Boulettes tomate mozzarella Penne Tomme grise d'Auvergne (03) Compote pommes bananes BIO Cake du chef aux courgettes Sauté d'agneau au curry Saumon sauce curry Beignet de salsifis Chanteneige BIO Flan vanille nappé caramel Potage Crecy BIO (carottes fraîches) Ravioli épinards sauce verte BIO** Cantal BIO AOP (15) Fruit de saison BIO Betterave BIO en salade Brandade de poisson MSC du chef**		Brie Fruit de saison Du 11 octobre AU 15 octobre Salade de maïs BIO au curry Calamars à la romaine sauce tartare SEMAINE DU SOÛT RONDE DES EPICES ET AROMATES Céleri BIO rémoulade aux pommes Légumerie d'Ic Macaronis BIO Alpina Savoie carbonara* ** Carbonara de poisson** Brebiscrème Crème caramel Salade de pois chiche marocaine (épices couscous Filet de poisson sauce estragon Courgettes BIO persillées Fromage blanc nature BIO Ananas aux épices douces Salade de tomates BIO au basilic Tajine de poulet Label Rouge aux 4 épices Fouda au cumin Gâteau du chef au citron Salade de concombre ciboulette Légumerie d'Ici		Edam Fruit de saison Du 18 octobre AU 22 octobre Salade de blé BIO Poulet BIO au thym Croc'tafu BIO Haricots verts BIO persillés Yaourt BIO fermier Gaec Grange Mathieu (01) Fruit de saison BIO Salade verte Légumerie d'Ici Quenelles de Saint Jean sauce béchamel Poêlée de légumes et pommes de terre Fourme d'Ambert AOP Compote de poires BIO Carottes BIO râpées au citron Saucisse de volaille BIO au jus Nuggets végétals BIO Epinards BIO hachés Fromage blanc BIO nature Gâteau du chef aux poires BIO Velouté de légumes frais Filet de colin meunière et citron Lentilles BIO au jus Būche du Pilat de Pélussin (42) Fruit de saison Friand au fromage Bœuf braisé Saumon sauce citron	
Jeudi Mercredi Mardi Lundi Ve	Yaourt fermier aux fruits de la ferme de Corly (74) Fruit de saison BIO Du 27 septembre AU 01 octobre Salade de choux-fleurs Lieu sauce ciboulette Pommes vapeur BIO Yaourt nature fermier de Clarafond Arcine (74) Fruit de saison Salade de pâtes BIO Quenelles BIO de Saint Jean sauce tomate Epinards BIO hachés et croûtons Saint Paulin BIO Fruit de saison BIO Salade de tomates Rôti de porc IGP du Jura aux herbes* Colin aux herbes de Provence Potatoes Tomme blanche Compote pommes abricots BIO Salade verte BIO Légumerie d'Ici Nugget's de volaille Nuggets de poisson Ratatouille fraîche Meule fermière des Bauges (73) Gâteau du chef aux pépites de chocolat Salade de haricots verts Sauté de veau à la moutarde (Rhône Alpes)	B	Camembert BIO Crème dessert BIO Du 04 octobre AU 08 octobre Radis beurre Diot de Savoie de Bonneville (74) Omelette au fromage Chou vert frais, Pommes de terre (façon potée) Carré du Trièves BIO Laiterie Mont-Aiguille Muffin au chocolat Salade coleslaw aux raisins Légumerie d'Ici Bœuf aux oignons Bellegarde sur Valserine (01) Boulettes tomate mozzarella Penne Tomme grise d'Auvergne (03) Compote pommes bananes BIO Cake du chef aux courgettes Sauté d'agneau au curry Saumon sauce curry Beignet de salsifis Chanteneige BIO Flan vanille nappé caramel Potage Crecy BIO (carottes fraîches) Ravioli épinards sauce verte BIO** Cantal BIO AOP (15) Fruit de saison BIO Betterave BIO en salade Brandade de poisson MSC du chef**		Brie Fruit de saison Du 11 octobre AU 15 octobre Salade de maïs BIO au curry Calamars à la romaine sauce tartare SEMAINE DU SOÛT RONDE DES EPICES ET AROMATES Céleri BIO rémoulade aux pommes Légumerie d'Ic Macaronis BIO Alpina Savoie carbonara* ** Carbonara de poisson** Brebiscrème Crème caramel Salade de pois chiche marocaine (épices couscous Filet de poisson sauce estragon Courgettes BIO persillées Fromage blanc nature BIO Ananas aux épices douces Salade de tomates BIO au basilic Tajine de poulet Label Rouge aux 4 épices Fouda au cumin Gâteau du chef au citron Salade de concombre ciboulette Légumerie d'Ici		Edam Fruit de saison Du 18 octobre AU 22 octobre Salade de blé BIO Poulet BIO au thym Croc'tafu BIO Haricots verts BIO persillés Yaourt BIO fermier Gaec Grange Mathieu (01) Fruit de saison BIO Salade verte Légumerie d'Ici Quenelles de Saint Jean sauce béchamel Poêlée de légumes et pommes de terre Fourme d'Ambert AOP Compote de poires BIO Carottes BIO râpées au citron Saucisse de volaille BIO au jus Nuggets végétals BIO Epinards BIO hachés Fromage blanc BIO nature Gâteau du chef aux poires BIO Velouté de légumes frais Filet de colin meunière et citron Lentilles BIO au jus Būche du Pilat de Pélussin (42) Fruit de saison Friand au fromage Bœuf braisé Saumon sauce citron	
Mardi Lundi Ve	Yaourt fermier aux fruits de la ferme de Corly (74) Fruit de saison BIO Du 27 septembre AU 01 octobre Salade de choux-fleurs Lieu sauce ciboulette Pommes vapeur BIO Yaourt nature fermier de Clarafond Arcine (74) Fruit de saison Salade de pâtes BIO Quenelles BIO de Saint Jean sauce tomate Epinards BIO hachés et croûtons Saint Paulin BIO Fruit de saison BIO Salade de tomates Rôti de porc IGP du Jura aux herbes* Colin aux herbes de Provence Potatoes Tomme blanche Compote pommes abricots BIO Salade verte BIO Légumerie d'Ici Nugget's de volaille Nuggets de poisson Ratatouille fraîche Meule fermière des Bauges (73) Gâteau du chef aux pépites de chocolat Salade de haricots verts Sauté de veau à la moutarde (Rhône Alpes) Saumon sauce crème	B	Camembert BIO Crème dessert BIO Du 04 octobre AU 08 octobre Radis beurre Diot de Savoie de Bonneville (74) Omelette au fromage Chou vert frais, Pommes de terre (façon potée) Carré du Trièves BIO Laiterie Mont-Aiguille Muffin au chocolat Salade coleslaw aux raisins Légumerie d'Ici Bœuf aux oignons Bellegarde sur Valserine (01) Boulettes tomate mozzarella Penne Tomme grise d'Auvergne (03) Compote pommes bananes BIO Cake du chef aux courgettes Sauté d'agneau au curry Saumon sauce curry Beignet de salsifis Chanteneige BIO Flan vanille nappé caramel Potage Crecy BIO (carottes fraîches) Ravioli épinards sauce verte BIO** Cantal BIO AOP (15) Fruit de saison BIO Betterave BIO en salade Brandade de poisson MSC du chef**		Brie Fruit de saison Du 11 octobre AU 15 octobre Salade de maïs BIO au curry Calamars à la romaine sauce tartare Carottes fraîches au cumin Fromage ail et fines herbes Fricts ET Fruit de saison BIO AROMATES Céleri BIO rémoulade aux pommes Légumerie d'id Macaronis BIO Alpina Savoie carbonara*** Carbonara de poisson** Brebiscrème Crème caramel Salade de pois chiche marocaine (épices couscous Filet de poisson sauce estragon Courgettes BIO persillées Fromage blanc nature BIO Ananas aux épices douces Salade de tomates BIO au basilic Tajine de poulet Label Rouge aux 4 épices Semoule BIO dorée Gouda au cumin Gâteau du chef au citron Salade de concombre ciboulette Légumerie d'ici Curry de légumes et pois chiches (Massala)		Edam Fruit de saison Du 18 octobre AU 22 octobre Salade de blé BIO Poulet BIO au thym Croc'tofu BIO Haricots verts BIO persillés Yaourt BIO fermier Gaec Grange Mathieu (01) Fruit de saison BIO Salade verte Légumerie d'Ici Quenelles de Saint Jean sauce béchamel Poèlée de légumes et pommes de terre Fourme d'Ambert AOP Compote de poires BIO Carottes BIO râpées au citron Saucisse de volaille BIO au jus Nuggets végétals BIO Epinards BIO hachés Fromage blanc BIO nature Gâteau du chef aux poires BIO Velouté de légumes frais Filet de colin meunière et citron Lentilles BIO au jus Bûche du Pilat de Pélussin (42) Fruit de saison Friand au fromage Bœuf braisé Saumon sauce citron	







