

Semaine du 04 au 08 Mars 2024, le Chef vous propose

Menu sous réserve de modification liées à l'approvisionnement

MIDI	LUNDI	Repas Végétarien	MERCREDI		JEUDI	VENDREDI
ENTREE	SALADE VERTE AU MAÏS	COLESLAW ROUGE			BETTERAVES EN VINAIGRETTE	E DERIZ FAÇON NIÇOISE (RIZ,TOMATES, OLIVES NOR, THON ET POIVRONS)
PLAT	BOLOGNAISE Ones France	QUENELLE NATURE À LA PROVENÇALE		BO1	ULETTE DE VOLAILLE AU CURRY	BEIGNET DE POISSON ET CITRON
GARNITURE	MACARONI	POELÉE DE RATATOUILLE À L'HUILE D'OLIVE			BLÉ FAÇON PILAF	EPINARDS EN BÉCHAMEL GRATINÉS
LAITAGE	YAOURT NATURE SUCRÉ	EDAM À LA COUPE			PETIT MOULÉ CLCIUM	CAMEMBERT
DESSERT	FRUITS	FROMAGE BLANC FRUITÉ			LIÈGEOIS VANILLE	MOUSSE AU CHCOLAT AU LAIT
Végétarien (V) Nous te souhaitor	Les Produits biologiques Bions un bon appétit! Pain Ar	tisanal Boulanger le Croissant	Elaboré pr le chef de lune à Alberty	ville	Les produits locaux	newrest

Madeleine newrest

Semaine du 11 au 15 Mars 2024, le Chef vous propose

Menu sous réserve de modification liées à l'approvisionnement

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
ENTREE	CAROTTES RÂPÉES	SALADE DE MÂCHE		SALADE DE PÂTES AU BASILIC	RILLETTES ET CORNICHON
PLAT	ESCALOPE VIENNOISE	HACHIS PARMENTIER À LA PURÉE DE HARICOTS VERTS		BOULETTE DE BŒUF SAUCE KETCHUP	CASSOLETTE DE POISSON AU CURCUMA
GARNITURE	PETITS POIS À LA FRANÇAISER			BROCOLIS EN BÉCHAMEL GRATINÉS	RIZ
LAITAGE	BUCHETTE MÉLANGE	TARTARE AIL ET FINES HERBES		CARRÉ DE L'EST	PETIT SUISSE SUCRÉ
DESSERT	COMPOTE DE FRUITS	CRÈME À LA PISTACHE		FRUITS	MUFFINS
Végétarien Nous te souhaitons un	Les Produits biologiques bon appétit! Pain Artisa	Boulanger le Croissant de lune	laboré par le chef à Albertville	Les produits locaux	n≡wrest

Les menus sont réalisés par les diététiciennes Newrest Restauration, selon les recommandations du GEMRCN



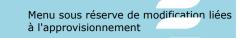
Semaine du 18 au 22 Mars 2024, le Chef vous propose



MIDI	Repas Végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	TABOULÉ (a)	SALADE DE PDT		CONCOMBRE EN VINAIGRETTE BALSAMIQUE	TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHON
PLAT	PANÉ VEGÉTARIEN POMAGE ET EPINARDS	CORDON BLEU		PILON DE POULET À LA MOUTARDE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE ET CITRON
GARNITURE	COURGETTES EN DÈS GRATINÉES	DUO DE HARICOTS		POMMES RISSOLÉES	POELÉE DE LÉGUMES
LAITAGE	KIRI	ТОММЕ		COULOMMIERS PASTEURISÉ	YAOURT NATURE SUCRÉ
DESSERT	FLAN NAPPÉ CARAMEL	COCKTAIL DE FRUIT		FRUITS DE SAISON	ECLAIR AU CHOCOLAT
Végétarien W Nous te souhaitons u	Les Produits biologiques IIII bon appétit! Pain Artisana	l Boulanger le Croissant d	Elabor2 par le chef e lune à Albertville	Les produits locaux	n≡wrest



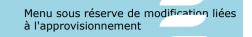
Semaine du 25 au 29 Mars , le Chef vous propose



MIDI	LUNDI	Repas Végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	SALADE DE RACINES (CAROTTES, RADIS)	MACÉDOINE EN MAYO		SALADE VERTE	RILLETTE DE THON ET SON TOAST
PLAT	RAVIOLIS DE BŒUF ET VOLAILLE SANS PORC	BOULETTE DE SOJA À LA PROVENÇALE		RÔTI DE DINDE A LA MOUTARDE	NUGGET'S DE POISSON
CARNITURE		HARICOTS VERTS PERSILLÉS		POMME PURÉE	BRISURE DE CHOU FLEUR EN BECHAMEL
LAITAGE	MIMOLETTE À LA COUPE	PETIT SUISSE SUCRÉ		EMMENTAL A LA COUPE	PETIT MOULÉ
DESSERT	COMPOTE DE POMMES	FRUITS		POT DE CRÈME VANILLE	COOKIES AUX P2PITES DE CHOCOLAT
Végétarien	Les Produits biologiques bon appétit! Pain Artisanal Bo		Elaboré par le chrf	Les Produits locaux	- n=weest
Nous te souhaitons un	bon appétit! Pain Artisanal Bo	oulanger le Croissant de lur	ie à Albertville		n≣wrest



Semaine du 01 au 05 Avril, le Chef vous propose



MIDI	LUNDI	Repas Végétarien	MERCREDI	PLOR	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	SA	LADE COLESLAW			DE PDT À LA CRÈME CHOU ROUGE	BATAVIA
PLAT		CARBONARA			PE DE VOLLAILE UCE AU BLEU	PARMENTIER DE POISSON
GARNITURE		FARFALLES			RIZ BLEU	
LAITAGE	3	BOURSIN A&FH		FROM	IAGE AU BLEU	SAMOS
DESSERT		FRUITS			AGE BLANC AU IYRTYLLES	ŒUF À LA NEIGE ET SA CRÈME ANGLAISE
Végétarien 🕜	Les Produits biologiques	<u> </u>	Elaboré par le chef	Le	s produits occur	2

Les menus sont réalisés par les diététiciennes Newrest Restauration, selon les recommandations du GEMRCN

Nous te souhaitons un bon appétit! Pain Artisanal Boulanger le Croissant de lune à Albertville



Semaine du 08 au 12 Avril, le Chef vous propose



MIDI	LUNDI	Repas Végétarien	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	BETTERAVES EN MAYO	SALADE DE TORTIS COULEUR	SALADE COMPOSÉE	SALADE DE POIS CHICHE À L'ÉCHALOTE
PLAT	NAVARIN DE BOULETTES D'AGNEAU	NUGGET DE BLÉ	EMINCÉ DE PORC SAUCE CURRY	BEIGNET DE POISSON ET CITRON
GARNITURE	FLAGEOLET	DUO DE CHOU GRATINÉS	COQUILLETTES	CAROTTES VICHY
LAITAGE	RONDELÉ NATURE	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	GOUDA À LA COUPE	CANTADOU
DESSERT	YAOURT AUX FRUITS MIXÉ	ANANAS AU SIROP	FRUITS	LIÈGEOIS AU CHOCOLAT
\\ \frac{1}{2} =	> Las Dus duits bislasis		Elaboré par	1



Les Produits biologique



le chef





Nous te souhaitons un bon appétit! Pain Artisanal Boulanger le Croissant de lune à Albertville

Les menus sont réalisés par les diététiciennes Newrest Restauration, selon les recommandations du GEMRCN