



Menus du mois

AUTOMNE



Menus du 1 au 16 décembre 2022

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Jeudi 1

Velouté de petits pois lardons
Sauté de volaille au curry BBC
Riz créole bio et choux de Bruxelles
Yaourt aux fruits local

Vendredi 2

Brocolis bio mayonnaise
Hachis Parmentier
Fruit de saison bio

Lundi 5

Potage de légumes bio
Raviolis 4 fromages sauce crème et basilic
Fromage râpé
Fruit de saison bio
Noix de cajou et noisettes bio

Mardi 6

Betteraves bio vinaigrette
Rôti de veau
Gratin de choux-fleurs bio
Eclair au chocolat
Tisane bio

Jeudi 8

MENU LOCAL
Salade verte bio
Tartiflette
Compote de pommes bio

Vendredi 9

Carottes râpées bio
Filet de poisson sauce citron
Petits pois
Ile flottante
Madeleine

Lundi 12

Velouté de courges bio
Diot de Savoie local
Polenta crémeuse bio
Meule de Savoie
Fruit de saison bio

Mardi 13

Salade de cœur de blé bio
Galette de fromage bio
Poêlée de légumes
Tarte aux pommes

Jeudi 15

Salade de haricots verts bio
Boulette de bœuf sauce tomate BBC
Coquillettes bio
Fromage râpé
Fruit de saison bio
Tisane bio

Vendredi 16

MENU DE NOËL
Sirop de menthe ou grenadine
Blinis ,truite fumée et crevette
Aiguillettes de poulet grillées fermières
Christmas stars
Bûche de Noël aux fruits rouges maison
Clémentine bio et papillotes

BBC=bleu blanc cœur

**JOYEUX NOËL
ET BONNES FETES**

■ Crudités et cuidités ■ Protéines ■ Féculents ■ Laitages

Nos menus risquent de contenir des allergènes comme : arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œuf, poisson, sésame, soja, sulfites. Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter. Menus réalisés par la Diététicienne Anne Magnin.

Toutes nos viandes sont d'origine française, la viande de bœuf de la région Auvergne Rhône-Alpes et la viande d'agneau de Savoie ou Haute-Savoie.

Ces menus peuvent être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté.

