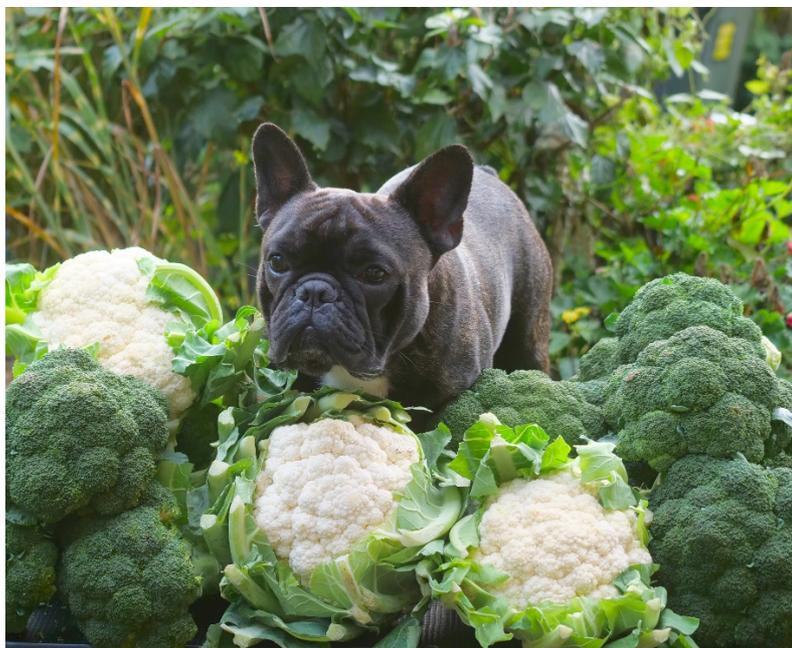


Lundi 11 novembre 2019

Gigot d'agneau (NZ) cuisson lente
Jus de cuisson au thym et poivre à l'orange
Pommes de terre d'Arthaz
Fleurs de brocolis de Bretagne
Chou-fleur de Lully
Panier gourmet du maraîcher
Yaourt nature et son onnée de sucre de canne



Mardi 12 novembre 2019

Filets de merlan de l'Atlantique nord grillés
Riz californien
Maïs rôti au beurre de Normandie
Panier gourmet du maraîcher
Bananes du commerce équitable



Jeudi 14 novembre 2019

Beignets de bœuf et légumes (Portugal)
Nature ou garnitures à choix
Tomates cerise (agriculture raisonnée) juste surprises au four
Panier gourmet du maraîcher
Trio glacé choc-vanille-fraise



Vendredi 15 novembre 2019

Assiette de saveurs végétariennes :
Spätzlis aux œufs frais
Carrousel de sauces maison :
Brune aux oignons frits/Crème de tomate basilic frais/Mousse au reblochon bio de Savoie
Panier gourmet du maraîcher
Pot-pourri de fruits de saison



*Nous travaillons avec des produits frais, aussi un changement de menu de dernière minute peut donc intervenir.
Le restaurant scolaire prévoit toujours un autre mets pour les enfants qui ne mangent pas de porc.
Les allergies des enfants (CM obligatoire) sont prises en compte. Un repas par semaine est végétarien.*