



Menu Feternes STD - Déjeuner

Du 20 févr. au 26 févr.

Du 27 févr. au 05 mars

Du 06 mars au 12 mars

Du 13 mars au 19 mars

LUNDI

Macédoine mayonnaise
Raviolis ricotta épinards sauce verte
Edam **BIO**
Fruit de saison

Salade composée (salade, croûtons, fromage)
Filet de colin sauce citron
Pâtes **BIO**
Brie
Fruit de saison

Carottes râpées **BIO**
Sauté de bœuf RAV au jus
Gratin dauphinois
Gouda
Compote de pomme banane

Salade de pommes de terre
Quenelles **BIO** sauce aurore
Epinards hachés à la crème
Mimolette
Liégeois vanille

MARDI

Achards de légumes frais
Calamar à la romaine
Coquillettes
Yaourt **BIO** de Minzier
Beignet aux pommes

Salade verte **BIO**
Hachis parmentier
Saint nectaire AOP
Compote de poires

Salade de riz
Omelette nature
Haricots verts à l'ail
Yaourt nature
Fruit **BIO** de saison

Duo de carottes et chou rouge
Cordon bleu
Printanière de légumes
Chanteneige **BIO**
Compote de poires

MERCREDI

JEUDI

Friand au fromage
Emincé de volaille Label Rouge au curry
Purée de pommes de terre fraîches
Emmental **BIO**
Fruit de saison

Chou rouge en vinaigrette
Roulé au fromage
Epinards hachés à la crème
Yaourt nature **BIO**
Fougasse du chef

Taboulé
Roti de boeuf au jus
Poêlée multicolore
Fromage bleu **BIO**
Fruit de saison

Salade verte
Sauté de boeuf Race à Viande à la provençale
Haricots plats persillés
P'tit cottentin ail et fines herbes
Gâteau maison au citron vert

VENREDI

Salade coleslaw
Poisson meunière
Semoule **BIO**
Yaourt nature
Compote de pommes

Crêpe au fromage
Poulet au thym et citron
Carottes sautées **BIO**
Meule fermière des Bauges
Fruit de saison

Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)
Emincé de volaille LR à la mexicaine
Potatoes et ketchup
Fromage blanc **BIO**
Crème au chocolat

Potage crecy
Brandade de poisson du chef
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison

La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

L'eau
Les céréales
Les fruits et légumes
Les laitages
La viande, le poisson, les œufs
Les matières grasses
Les sucreries





Menu Feternes STD - Déjeuner

Du 20 mars au 26 mars

Du 27 mars au 02 avr.

Du 03 avr. au 09 avr.

LUNDI

Boullghour en salade
Blanquette de veau
Carottes vichy
Verchicors **BIO**
Fruit de saison

Radis émincés
Poisson pané et citron
Riz pilaf
Meule fermière des Bauges
Compote pommes coings **BIO**

Betteraves **BIO** en salade
Aiguillettes de poulet au thym
Purée de pommes de terre
Cantal AOP
Fruit de saison

MARDI

Céleri râpé frais **BIO** sauce cocktail
Boulettes de blé façon thaï
Lentilles au jus
Tomme des Pyrénées
Compote de pommes

Crêpe au fromage
Moussaka
Yaourt **BIO** de Minzier
Fruit de saison

Boullghour en salade
Macaronis au saumon
Camembert **BIO**
Compote de pomme banane

MERCREDI

JEUDI

Betteraves au citron et basilic
Saumonette sauce citron
Carottes **BIO** persillées
Yaourt nature
Gâteau au yaourt du chef

Salade coleslaw
Macaronis à la bolognaise végétale et râpé
Pont L'Eveque AOP
Flan chocolat

Carottes râpées vinaigrette
Quenelles nature **BIO**
Coquillettes
Fromage blanc nature
Crème dessert vanille

VENDREDI

Salade verte fraîche
Emincé de volaille au jus
Semoule dorée
Verchicors **BIO**
Crème pralinée

Salade de haricots verts
Normandin de veau
Frites
Yaourt **BIO** de Minzier
Brownies du chef

Radis croc'sel et beurre
Boulettes d'agneau sauce tomate
Flageolets au jus
Petit suisse **BIO**
Gâteau aux pépites de chocolat du chef

La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

- L'eau
- Les céréales
- Les fruits et légumes
- Les laitages
- La viande, le poisson, les œufs
- Les matières grasses
- Les sucreries

