

| COMMUNES | MENUS OCTOBRE 2017 | | | | |
|---|--|-----------------------------|--------------------------------|------------------------------|----------------------------------|
| | Araches / La Frasse Les Carroz / Flaine | | | | |
| 40 | <i>lundi 2 oct.</i> | <i>mardi 3 oct.</i> | <i>mercredi 4 oct.</i> | <i>jeudi 5 oct.</i> | <i>vendredi 6 oct.</i> |
| SEMAINE | | | Salade fondante aux artichauts | Salade verte et ses 2 huiles | Duo carottes/celeris rémoulade |
| | Blanquette de veau | Pavé de saumon à la plancha | Désossé de poulet | Tartiflette fondante | Sauté de bœuf |
| | Julienne de légumes | Riz à la bressane | Polenta | aux lardons et oignons | Gratinée de potirons |
| | Et petites pâtes | & aux poireaux | Brunoise de potimarron | | & pomme de terre |
| | Yaourt | Brie | | | Plateau de fromage |
| | aux fruits mixées | Poire | Compote du verger | Salade de fruits | |
| 41 | <i>lundi 9 oct.</i> | <i>mardi 10 oct.</i> | <i>mercredi 11 oct.</i> | <i>jeudi 12 oct.</i> | <i>vendredi 13 oct.</i> |
| SEMAINE | Salade de riz au thon | | Assortiment de saison | | Poireaux vinaigrette |
| | Filet de flétan au citron vert | Sauté de dinde | Steack haché ou Galopin Veau | Jambon blanc cuit à l'os | Rôti d'agneau au curcuma |
| | Choux fleurs à l'ail | Crozets | Pommes sautées | Flageolets | Purée p. de terre / patate douce |
| | | Poêllée haricots beurre | Brocolis persillées | Carottes et navets étuvés | |
| | Fromage blanc | Plateau de fromage | | Comté | Yaourt nature au sucre roux |
| | Au coulis | Poire | Salade de fruits frais | Crumble de pomme | Banane |
| 42 | <i>lundi 16 oct.</i> | <i>mardi 17 oct.</i> | <i>mercredi 18 oct.</i> | <i>jeudi 19 oct.</i> | <i>vendredi 20 oct.</i> |
| SEMAINE | | | Salade de tomate et H. d'Olive | | |
| | Jambon braisé & son jus | Saumon fondant | Blanc de dinde Curcuma | Dos de colin | Cuisse de poulet |
| | Côtes et feuilles de Blette | Haricot beurre à la tomate | Pommes campagnardes | Gratin de choux fleurs | Riz basmati aux petits oignons |
| | Ebly | Céréales gourmandes | Brocolis persillées | & ses lentilles | Carottes vapeurs |
| | Abondance | | Camambert | | Petit Basque de brebis |
| | Raisins | Gâteau roulé au Nutella | Compote pomme/pruneaux | Tarte aux pommes | Corbeille de fruits |
| 43 | <i>lundi 23 oct.</i> | <i>mardi 24 oct.</i> | <i>mercredi 25 oct.</i> | <i>jeudi 26 oct.</i> | <i>vendredi 27 oct.</i> |
| SEMAINE | | | | | |
| | VACANCES DE LA TOUSSAINT | | | | |
| | | | | | |
| 44 | <i>lundi 30 oct.</i> | <i>mardi 31 oct.</i> | | | |
| SEMAINE | Salade de pois chiche | Emincé d'endives | | | |
| | Emincé de canard | Navarin d'agneau | | | |
| | Gratin de butternut | Bouquetière de légumes | | | |
| | | | | | |
| | Tomme | | | | |
| | Poire | Corbeille de fruits | | | |
| <small>Les menus sont réalisés conformément au Décret N°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire</small> | | | | | |
| <small>Les menus sont validés par Mme Céline SAULNIER, Diététicienne, ils peuvent-être modifiés en fonction des opportunités de la saison.</small> | | | | | |