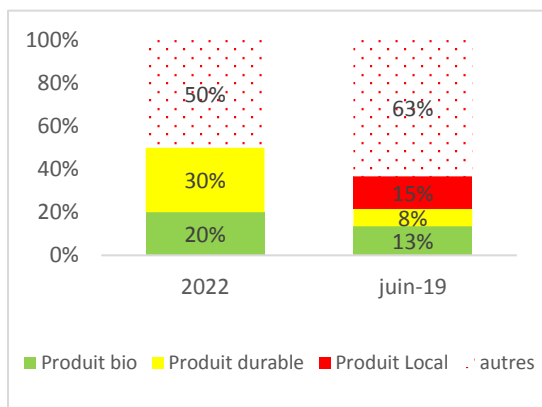


Pôle Vie Locale – Tél : 04.50.47.78.79 <http://www.saintgervais.com>

LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7 Repas Mexicain	JEUDI 8	VENDREDI 9
Pâté croûte Filet de poisson fish and chips Duo de <u>choux</u> <u>St Nectaire</u> Fruit de saison	<u>Carottes</u> râpées <u>Sauté de veau</u> au miel Pommes de terre et haricots plats Fromage blanc aux fraises	Avocat et crevettes Chili sin carne * Riz <u>Yaourt nature</u> Duo ananas noix de coco	Concombre à la ciboulette Pavé de saumon Poêlée de fève provençale Cantal Salade de fruits	Méli-mélo de lentilles aux lardons Brochette de porc Légumes façon tajine et semoule <u>Brie</u> pasteurisé Prunes jaunes
LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
Sardines au citron Cordon bleu Petits pois aux aromates <u>Yaourt nature GAEC</u> Fruit de saison	Melon Moussaka (<u>viande bovine</u>) <u>St Paulin</u> Miroir framboise	Salade composée Emincé de dinde à la moutarde Chou-fleur <u>Petit suisse</u> Tarte au chocolat	FERIÉ	Radis et beurre Filet de colin au pesto Penne Bûche de chèvre Pêche
LUNDI 19	MARDI 20 Repas Turque	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
Quiche lorraine Kefas de volaille Boullgour et Ratatouille <u>Tomme</u> Nectarine	Tzatziki et son toast Assiette kebab Fromage blanc GAEC à la confiture Coing	Feuille de chêne <u>Cuisse de poulet</u> au thym Pomme de terre aux haricots verts Kiri Liégeois	Pastèque <u>Emincé de bœuf</u> aux oignons Nouilles chinoises et wok de légumes Bûche de chèvre pasteurisée Fruits rouges	Coleslaw Gratin de poisson Quinoa gourmand coulis de tomate Beaufort Yaourt aux fruits Coop
LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
Betterave cube vinaigrette Rôti de dindonneau Lentilles et ses carottes <u>Petit suisse</u> Melon	Concombre sauce blanche Steak façon burger Potatoes Tartare Pêche Plate	Céleri rémoulade Paëlla de la mer (poisson, crevette) Riz ½ complet <u>Meule de Savoie coop</u> Compote	Salade de fonds d'artichaut et maïs Rosbif froid Haricots beurre et flageolets <u>Yaourt nature</u> Brownies	Salade mimosa Ebly sauce carbonara Chaource Prunes

Les menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Objectif national budgétaire dans les restaurants scolaires d'ici 2022 / Réalité budgétaire en juin 2019



- Produits issus de l'Agriculture Biologique
- Produits d'Origine Local
- * Produit à base de protéine végétale (1 menu par semaine d'ici 2022)
- Produit durable** (AOP AOC IGP CCP ecolabel pêche durable label rouge etc)
- Programme de l'UE à destination des écoles

Les viandes de bœuf, agneau, veau et porc proviennent de l'Abattoir du Pays du Mont Blanc ; les produits laitiers et fromages proviennent des GAEC Les Montagnards et Les Roches Fleuries, Coopérative du val d'Arly ; les fruits et légumes de chez Mora Primeurs.