



<p><u>lundi 02 septembre</u></p> <p>Salade de pâtes de Savoie au comté</p> <p>Boulettes végétales sauce champignon</p> <p>Brocolis</p> <p>Dessert</p>	<p><u>mardi 03 septembre</u></p> <p>Carottes râpées de Seynod</p> <p>Hot-dog frais r=hot-dog de volaille frais</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Yaourt aromatisé de Vaulx</p>	<p><u>mercredi 04 septembre</u></p> <p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Gratin d'aubergines à l'italienne</p> <p>Reblochon</p> <p>Tarte amandine aux myrtilles maison</p>	<p><u>jeudi 05 septembre</u></p> <p>Mesclun et son toast de tapenade maison</p> <p>Steak haché à l'échalote</p> <p>Gratin dauphinois au lait de Vaulx</p> <p>Compote de fruits bio</p>	<p><u>vendredi 06 septembre</u></p> <p>Salade piémontaise</p> <p>Filet de colin et sa sauce anisé</p> <p>Haricots verts bio persillés</p> <p>Abondance de Leschaux / Comté</p> <p>Poire de Cruseilles</p>
<p><u>lundi 09 septembre</u></p> <p>Tomates mozzarella au vinaigre balsamique</p> <p>Bœuf de région façon bourguignon</p> <p>Farfales de Savoie au beurre</p> <p>Raisin</p>	<p><u>mardi 10 septembre</u></p> <p>Salade de perles au surimi</p> <p>Filet de merlu à la sauce tomate</p> <p>Courgettes provençales</p> <p>Yaourt nature de Vaulx</p> <p>Mirabelles</p>	<p><u>mercredi 11 septembre</u></p> <p>Concombre à la ciboulette</p> <p>Rougail Saucisse</p> <p>Riz basmati</p> <p>Comté</p> <p>Pêche au sirop</p>	<p><u>jeudi 12 septembre</u></p> <p>Menu méditerranéen</p> <p>Melon bio de la Drôme</p> <p>Aïoli de poisson et ses légumes</p> <p>Tropézienne</p>	<p><u>vendredi 13 septembre</u></p> <p>Paté en croûte r=jambon de dinde</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Petits pois bio à la française</p> <p>St nectaire</p> <p>Nectarine</p>
<p><u>lundi 16 septembre</u></p> <p>Salade sicilienne</p> <p>Sauté de porc aux olives r=sauté de poulet aux olives</p> <p>Poêlée forestière</p> <p>Tome des Bauges / Comté</p> <p>Raisin</p>	<p><u>mardi 17 septembre</u></p> <p>Verdure de saison</p> <p>Tortellinis à la tomate</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Flan au caramel bio</p>	<p><u>mercredi 18 septembre</u></p> <p>Salade de chou blanc aux lardons</p> <p>Rôti de bœuf sauce béarnaise</p> <p>Pommes dauphines</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Melon</p>	<p><u>jeudi 19 septembre</u></p> <p>Mélocie des mets locaux</p> <p>Salade de pâtes au gruyère fermier de Jars</p> <p>Sauté de veau de Clarafond</p> <p>Carottes sautées de Seynod</p> <p>Pomme de Cruseilles</p>	<p><u>vendredi 20 septembre</u></p> <p>Salade grecque</p> <p>Filet de colin sauce tartare</p> <p>Cœur de blé</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>
<p><u>lundi 23 septembre</u></p> <p>Salade de tomates au basilic</p> <p>Tajine d'agneau aux légumes</p> <p>Semoule aux raisins</p> <p>Bûche de chèvre</p> <p>Pêche</p>	<p><u>mardi 24 septembre</u></p> <p>Feuilleté au fromage</p> <p>Filet de cabillaud sauce safranée</p> <p>Gratin de courgettes au lait de Vaulx</p> <p>Compote de fruits bio et sa langue de chat</p>	<p><u>mercredi 25 septembre</u></p> <p>Salade piémontaise</p> <p>Boudin noir</p> <p>Pommes sautées (fruit)</p> <p>St marcelin</p> <p>Eclair à la vanille</p>	<p><u>jeudi 26 septembre</u></p> <p>Menu basque</p> <p>Salade verte au piment d'espelette et son morceau d'ossau iraty</p> <p>Poulet basquaise</p> <p>Riz</p> <p>Gâteau basque</p>	<p><u>vendredi 27 septembre</u></p> <p>Betteraves mimosa</p> <p>Filet de merlu à la parisienne</p> <p>Gratin de coquillettes</p> <p>Raisin</p>