

Atelier de Niermont ⁽⁰¹⁾
«Pâtes»



Lundi

Menu Alternatif

Salade de lentilles & petits pois
Croziflette au **potimarron BIO** d'Agnin ⁽³⁸⁾
et aux **Crozets HVE** de l'Atelier de Niermont ⁽⁰¹⁾
Meule de Savoie ⁽⁷³⁾
Pomme HVE de la Coccinelle ⁽³⁸⁾

Mardi

Menu Fête des lumières de Chimilin

Salade Verte
Jambon français

Pommes de terre vapeur BIO ⁽³⁸⁾
napées de fromage à Raclette
Cake à la praline gourmand ⁽³⁸⁾

Charles et Alice à Alex ⁽²⁶⁾
«Compotes sans sucre ajouté»



Ecole de Chimilin ⁽³⁸⁾



Jeudi

Salade d'endives de la Ferme de la montagne ⁽³⁸⁾
Boulettes de bœuf de chez Carrel ⁽³⁸⁾ aux herbes
Purée chou-fleur ⁽²⁶⁾ et **pommes de terre HVE** ⁽³⁸⁾
Dés d'Emmental
Crème dessert chocolat de Gillonnay ⁽³⁸⁾

L'Etape Gourmande
à la Côte-saint-André ⁽³⁸⁾
«Pain aux graines»



Ferme de la Montagne à
Saint-Hilaire-la-Côte ⁽³⁸⁾
«Endives»



À consommer avec
la salade d'endives

Vendredi

Menu Alternatif

Chou Kouki
Oeufs brouillés
Petits pois BIO au jus
Yaourt nature de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Clémentine
Pain aux graines de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾

Légende : HVE = issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale -

MSC = Marine Stewardship Council (le poisson est issu de la pêche sauvage respectant les critères strictes de pêche durable).

Ces menus sont validés par notre service diététique et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement. Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.