



# Menu de la semaine

Du **lundi 22 février 2021**

Au

**vendredi 26 février 2021**

CUISINE CENTRALE






Agrément FR 74-050-001CE

137 Chemin de la Chapelle

74420 BURDIGNIN

Tel : + 33 (0)4 80 16 10 68

menu

<u>lundi 22 février 2021</u> <i>midi</i>	<u>mardi 23 février 2021</u> <i>midi</i>	<u>mercredi 24 février 2021</u> <i>centre de loisirs</i>	<u>jeudi 25 février 2021</u> <i>midi</i>	<u>vendredi 26 février 2021</u> <i>midi</i>
journée verte				
Salade verte	Potage courgettes	Carottes rapées	Salade d'endive aux pommes	Betteraves vinaigrette
	Poisson meunière	 Rôti de veau	Boulettes de bœuf	Emincé de poulet
Hachi parmentier végétarien	 <b>Choux fleurs</b>	<b>Pommes boulangères</b>	semoule / légumes	 <b>Courgettes</b>
 <b>yaourt</b>	<b>Fromage de chèvre</b>	 <b>Camembert</b>	<b>Saint-Paulin</b>	<b>Cantal</b>
<b>Poire</b>	Eclair chocolat	Mousse au chocolat	 Compote de pommes	<b>Fruits</b>

Provenance de la viande bovine : France



**Produits Locaux**



**Produits filière Bio**

**Fournisseurs locaux :** ferme de la source (Boège), ferme du verger (Bons-en-Chablais), Envie de Viande (Villard), La Mère Gaud (Balaison), Fournil Lullinois (Lullin)...

Ces menus ont été approuvés par notre diététicienne



**Madame ESTURONNE Anaïs**

**Diététicienne diplômée**

**société Agap'pro**