

## Thorens Glières



SEMAINE DU

23-mai

AU

27-mai

2022

	lundi 23 mai 2022	mardi 24 mai 2022	mercredi 25 mai 2022	jeudi 26 mai 2022	vendredi 27 mai 2022
Entrée	Piémontaise	Concombre vinaigrette	Riz niçois 		
Plat principal	Sauté de porc à la tomate	Curry pommes de terre et haricots rouges	Gratin de poisson	Férié	Pont
Accompagnement 1	Courgettes braisées 	Brocolis 	Tomates rôties		
Produits laitiers	Camembert	Cantal jeune	Bleuet des prairies		
Dessert	Kiwi	Flan pâtissier	Fraises (selon cours)		
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

**Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements**

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Produit local



Poisson frais



Cuisiné par nos soins





## Thorens Glières

SEMAINE DU

30-mai

AU

03-juin

2022

	lundi 30 mai 2022	mardi 31 mai 2022	mercredi 1 juin 2022	jeudi 2 juin 2022	vendredi 3 juin 2022
Entrée	Taboulé	Salade de Tomates	Salade de boulgour	Salade de carottes cuites	Concombre au yaourt
Plat principal	Haut de Cuisse de poulet rôti	Omelette	Jambon grillé	Bolognaise au bœuf	Gratin de poisson
Accompagnement 1	Chou fleur persillé 	Blé à la tomate	Gratin de poireaux	Torsades 	Fondue de courgettes
Produits laitiers	Emmental	Fromage blanc 	Tomme blanche	Comté	Yaourt nature 
Dessert	Melon	Compote sans sucre ajouté	Pomme 	Pêche	Cake aux pépites
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

**Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements**

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Produit local



Poisson frais



Cuisiné par nos soins



## Thorens Glières



SEMAINE DU

06-juin

AU

10-juin

2022

	lundi 6 juin 2022	mardi 7 juin 2022	mercredi 8 juin 2022	jeudi 9 juin 2022	vendredi 10 juin 2022
Entrée	Salade de haricots verts et œufs durs	Salade pois chiches	Salade de riz, maïs et tomate	Tomates mozzarella 	Salade verte
Plat principal	Sauté de dinde à la crème	Veau à la provençale	Omelette au fromage 	Filet de poisson au citron	Lasagnes béchamel et légumes (plat complet)
Accompagnement 1	Semoule 	Carottes braisées	Ratatouille	Purée de pommes de terre	
Produits laitiers	Fromage des Bornes	Yaourt nature 	Cantal jeune	Tomme grise	Fromage blanc 
Dessert	Banane	Melon	Abricots	Gâteau chocolat	Pastèque
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

**Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements**

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Produit local



Poisson frais



Cuisiné par nos soins



## Thorens Glières



SEMAINE DU

13-juin

AU

17-juin

2022

	lundi 13 juin 2022	mardi 14 juin 2022	mercredi 15 juin 2022	jeudi 16 juin 2022	vendredi 17 juin 2022
Entrée	Concombre au fromage blanc	Salade verte 	Salade de pommes de terre ciboulette	Melon 	Crudités composées
Plat principal	Haricots rouges au chili	Émincé de bœuf au curry doux	Sauté de porc charcutière	Tajine de dinde	Cassolette de poisson à la tomate
Accompagnement 1	Riz 	Gratin de courgettes	Haricots beurre sautés à l'ail 	Légumes tajine et semoule	Blé 
Produits laitiers	St Nectaire laitier	Yaourt vanille	Edam	Emmental	Yaourt nature
Dessert	Compote sans sucre ajouté	Gâteau au yaourt	Nectarine	Crème dessert	Banane
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

**Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements**

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Produit local



Poisson frais



Cuisiné par nos soins



## Thorens Glières



SEMAINE DU

20-juin

AU

24-juin

2022

	lundi 20 juin 2022	mardi 21 juin 2022	mercredi 22 juin 2022	jeudi 23 juin 2022	vendredi 24 juin 2022
Entrée	Tomates aux oignons rouges	Courgettes râpées vinaigrette	Taboulé à la menthe 	Radis beurre	Quiche lorraine
Plat principal	Rôti de porc à la moutarde	Omelette 	Steak haché	Pilons de poulet rôti	Gratin de poisson
Accompagnement 1	Lentilles 	Épinards gratinés	Ratatouille	Riz 	Fondue de poireaux au curry
Produits laitiers	Cantal jeune	Fromage blanc	Tomme noire	Fromage des Bornes	Yaourt aromatisé 
Dessert	Pomme cuite caramel	Clafoutis aux fruits	Melon	Banane	Pêche
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

**Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements**

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Produit local



Poisson frais



Cuisiné par nos soins



## Thorens Glières



SEMAINE DU

27-juin

AU

01-juil

2022

	lundi 27 juin 2022	mardi 28 juin 2022	mercredi 29 juin 2022	jeudi 30 juin 2022	vendredi 1 juillet 2022
Entrée	Pizza	Concombre à l'aneth 	Salade de blé	Salade verte	Salade de maïs et tomate
Plat principal	Chipolatas grillées	Sauté de veau aux olives	Escalope de dinde aux herbes	Filet de poisson crème et citron	Clafoutis à la ratatouille
Accompagnement 1	Carottes braisées 	Purée de pommes de terre	Gratin de brocolis 	Penne	Courgettes braisées 
Produits laitiers	Tomme grise	Emmental	Camembert	Fromage blanc 	
Dessert	Nectarine	Liégeois	Abricots	Marbré	Pastèque
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

**Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements**

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Produit local



Poisson frais



Cuisiné par nos soins



## Thorens Glières



SEMAINE DU

04-juil

AU

08-juil

2022

	lundi 4 juillet 2022	mardi 5 juillet 2022	mercredi 6 juillet 2022	jeudi 7 juillet 2022	vendredi 8 juillet 2022
Entrée	Salade de boulgour 	Carottes râpées 	Courgettes râpées vinaigrette		
Plat principal	Gratin de poisson	Tortis carbonara	Blanc de poulet sauce barbecue		
Accompagnement 1	Ratatouille	Tortis	Haricots verts persillés 		
Produits laitiers	Fromage des Bornes	Yaourt nature	Tomme grise		
Dessert	Melon	Compote sans sucre ajouté	Gâteau au yaourt et aux pépites		
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

**Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements**

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Produit local



Poisson frais



Cuisiné par nos soins

