



# Menu de la semaine

Du

lundi 31 mars 2025

Au

vendredi 4 avril 2025

CUISINE CENTRALE

Agrément FR 74-050-001CE

137 Chemin de la Chapelle

74420 BURDIGNIN

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

**Menu 14**

Burdignin

lundi 31 mars 2025	mardi 1 avril 2025	mercredi 2 avril 2025	jeudi 3 avril 2025	vendredi 4 avril 2025
<i>midi</i>	<i>midi</i>		<i>midi</i>	<i>midi</i>
<b>Repas Jurassien</b>				
Salade jurassienne (frisée, jambon fumé, dés de comté)	Concombre (crème / menthe)		Salade de pâtes / Surimi	Carottes râpées
Sauté de poulet / champignons	Rôti de porc aux pruneaux		Sauté de veau sc tomate / oignons	Lasagnes végétariennes (lentilles)
Riz	Flageolets / Carottes		Choux-fleur	
Morbier	Yaourt		Tomme de Savoie	Fromage blanc
Toéché jurassien	Fruit		Fruit	Fruit

**Liste des allergènes possibles dans le menu :** Arachide, Céleri, Crustacés, Céréales contenant du Gluten, Fruits à coque, Lait, Lupin, Œuf, Poisson, Mollusques, Moutarde, Sésame, Soja, Sulfites

**Provenance de la viande bovine :** Union Européenne

**Provenance des pâtes BIO :** Italie : Fournisseur Granoro

**Provenance de l'huile d'olive BIO :** Italie (Les Pouilles) : Fournisseur Le Ferre

**Fournisseurs locaux :** Elément Terre (Boège), Ferme du verger (Bons-en-Chablais), Envie de Viande (Villard), La Mère Gaud (Balaison), Fournil Lullinois (Lullin)

Produits Locaux

Viande française



Produits filière Bio

Pêche durable



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Volaille française



Fruits & Légumes de France

Ces menus ont été approuvés par notre diététicien



Maxence MORANVILLIER

Diététicien diplômé

société Agap'pro

Journée végétarienne