



GROUPES SCOLAIRES DE LA TUILERIE ET DE LA GRENETTE RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 02 AU 06 MARS 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
NUGGETS DE BLÉ RIZ AUX LÉGUMES FROMAGE TARTE	SALADE PÂTES FROMAGE POISSON HARICOTS VERTS YAOURT  FRUIT	SALADE VERTE QUICHE LORRAINE  FROMAGE COMPOTE	GUACAMOLE WINGS DE POULET PATATE DOUCE RÔTIE FROMAGE BLANC FRUIT
ACCUEIL DE LOISIRS 16H30-18H30			
FRUIT	YAOURT	BRIOCHE	CHOCOLAT

Ces menus (et goûters) sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Plan alimentaire approuvé par Caroline KOCER - nutritionniste diététicienne



Porc Français



Viande bovine
Pays de Savoie



Produit frais



Produit de montagne



Boeuf Français



Produit local



Poisson frais



Porc



Volaille Française

Produit labellisé A.B. (issu de
l'agriculture biologique)




Appellation d'origine protégée



Plat fait maison

GROUPES SCOLAIRES DE LA TUILERIE ET DE LA GRENETTE RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 09 AU 13 MARS 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
CHOUX	 CHIPOLATAS AUX HERBES	CAROTTES	NEM AUX LÉGUMES
HACHIS PARMENTIER	CAROTTES	POISSON	CROQUE VEGGI
FROMAGE	PETIT SUISSE	SEMOULE BIO	PETITS POIS
MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT	FROMAGE	YAOURT
ACCUEIL DE LOISIRS 16H30-18H30			
FROMAGE	DONUT	FRUIT	PÂTE DE FRUITS

Ces menus (et goûters) sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Plan alimentaire approuvé par Caroline KOCER - nutritionniste diététicienne



Porc Français



Viande bovine
Pays de Savoie



Produit frais



Produit de montagne



Boeuf Français



Produit local



Poisson frais



Porc



Volaille Française

Produit labellisé A.B. (issu de
l'agriculture biologique)






Appellation d'origine
protégée



Plat fait maison

GROUPES SCOLAIRES DE LA TUILERIE ET DE LA GRENETTE RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 16 AU 20 MARS 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI MENU AMÉRIQUE	VENDREDI
RADIS	ŒUF	COLESLAW	POISSON
BOULETTES VEGGI	 SAUTÉ BŒUF 	HOT DOG 	RATATOUILLE
PÂTES	TRIO DE LÉGUMES	FRITES	FROMAGE
FROMAGE BLANC	FROMAGE	YAOURT	FRUIT
COMPOTE	ANANAS	MUFFIN	
ACCUEIL DE LOISIRS 16H30-18H30			
FRUIT	YAOURT	COMPOTE	MADELEINE

Ces menus (et goûters) sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Plan alimentaire approuvé par Caroline KOCER - nutritionniste diététicienne



Porc Français



Viande bovine
Pays de Savoie



Produit frais



Produit de montagne



Boeuf Français



Produit local



Poisson frais



Porc



Volaille Française

Produit labellisé A.B. (issu de
l'agriculture biologique)




Appellation d'origine
protégée



Plat fait maison

GROUPES SCOLAIRES DE LA TUILERIE ET DE LA GRENETTE RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 23 AU 27 MARS 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
CŒUR DE PALMIER	ROSETTE	RISOTTO DE BLÉ AU POULET	TABOULÉ
OMELETTE	POISSON		ÉMINCÉ DE VEAU
RIZ	POÊLÉE DE LÉGUMES		ÉPINARDS
FROMAGE	YAOURT 		PETIT SUISSE
CRÈME DESSERT	FRUIT		FRUIT
ACCUEIL DE LOISIRS 16H30-18H30			
FRUIT	BISCUIT CHOCOLAT	PÂTE DE FRUIT	FROMAGE

Ces menus (et goûters) sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Plan alimentaire approuvé par Caroline KOCER - nutritionniste diététicienne



Porc Français



**Viande bovine
Pays de Savoie**



Produit frais



Produit de montagne



Boeuf Français



Produit local



Poisson frais



Porc



Volaille Française

**Produit labellisé A.B. (issu de
l'agriculture biologique)**




**Appellation d'origine
protégée**



Plat fait maison

GROUPES SCOLAIRES DE LA TUILERIE ET DE LA GRENETTE RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LASAGNE DE BŒUF	ASPERGES POISSON GRATIN DE POMME DE TERRE	CHOUX SAUTÉ DE VOLAILLE CHOU FLEUR YAOURT	ARTICHAUT AIGUILLETTE BLÉ ÉPINARD FÊTA LENTILLES FROMAGE
FROMAGE	FROMAGE BLANC	YAOURT	FROMAGE
FRUIT	FRUIT	TARTE POIRE 	FRUIT
ACCUEIL DE LOISIRS 16H30-18H30			
YAOURT	FRUIT	CHOCOLAT	PAIN AU LAIT

Ces menus (et goûters) sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Plan alimentaire approuvé par Caroline KOCER - nutritionniste diététicienne



Porc Français



Viande bovine
Pays de Savoie



Produit frais



Produit de montagne



Boeuf Français



Produit local



Poisson frais



Porc



Volaille Française

Produit labellisé A.B. (issu de
l'agriculture biologique)



Appellation d'origine
protégée



Plat fait maison