







Du 29 avril au 3 mai

**lundi 29 avril**  
Saucisson brioché  
r : terrine de poisson  
Escalope viennoise  
  
Gratin de chou-fleur  
  
Salade de fruits exotiques


**mardi 30 avril**  
Salade verte ☀️  
Chili sin carne  
  
Riz   
Yaourt fermier au citron  

**jeudi 02 mai**  
Concombre ☀️  
au dès de chèvre  
Steak haché  
  
Purée de courgettes ☀️  
  
Cake à la pistache


**vendredi 03 mai**  
Carottes râpées ☀️   
Poisson frais à la crème d'ail  
Plomb , ratatouille ☀️  
Comté  
  
Pomme  

Du 6 au 10 mai



**lundi 06 mai**  
Salade de perles aux crudités ☀️  
Noix de joue de bœuf au cassis et groseilles  
  
Haricots verts  
  
Cornet de glace

**mardi 07 mai**  
Salade verte ☀️  
aux noisettes  
Sauté de poulet aux petits légumes  
  
Coquillettes  
  
Fromage blanc fermier   
Au lait caramélisé



**jeudi 09 mai**  
Salade de lentilles au concombre ☀️  
  
Lasagne bolognaise  
  
Saint Nectaire  
  
Poire  


**vendredi 10 mai**  
Tomate mozarella ☀️  
  
Mouclade  
  
Frites  
  
Compote pomme  fraises

Du 13 au 17 mai


**lundi 13 mai**  
Menu servi avec du pain aux céréales  
Taboulé ☀️  
Sauté de bœuf   
aux artichauts  
Petits pois, jeunes carottes  
Abondance   
Banane

**mardi 14 mai**  
Rillettes de thon  
  
Ratatouille (riz  ☀️)  
  
Yaourt fermier   
au coulis de fruits

**jeudi 16 mai**  
Carottes râpées ☀️   
à la ciboulette  
Jambon blanc  
r : saucisse de volaille  
  
Purée de lentilles corail   
Mousse au chocolat maison, langue de chat


**vendredi 17 mai**  
Salade de haricots verts au dès de chèvre frais  
Filet de flétan sauce crevettes  
  
Pépinettes   
Fraises à la chantilly ☀️

Du 20 au 24 mai

**lundi 20 mai**  
Chiffonade de chou ☀️  
chinois, vinaigrette sucré salé  
Sauté de porc au colombo  
r : sauté de dinde au colombo  
  
Semoule   
Camembert  
Kiwi ☀️



**mardi 21 mai**  
Tomate antiboise ☀️  
  
Quenelle à la sauce tomate  
  
Haricots beurrés  
Gâteau roulé à la crème de myrtilles

**jeudi 23 mai**  
Menu Indien  
Samoussa  
  
Poulet tandoori  
  
Légumes croquants saveurs des Indes, riz parfumé  
Mangue et ananas à la cardamome et citron vert

**vendredi 24 mai**  
Betteraves    
aux graines de sésame   
  
Poisson frais à l'armoricaine  
  
Polente    
Fromage blanc  
aux fraises ☀️

Du 27 au 31 mai

**lundi 27 mai**  
Radis au beurre salé ☀️  
  
Omelette  
Purée de courgettes ☀️  
Plateau de fromages,  
pâte de fruits  

**mardi 28 mai**  
Céleri rémoulade    
Aiguillette de volaille sauce champignons  
Carottes persillées  
Cake au chocolat

**jeudi 30 mai**  
  
FÉRIÉ  
  
ASCENSION

**vendredi 31 mai**  
  
PONT DE L'ASCENSION

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Produits d'origine locale

 Produits de saison

N'hésitez pas à consulter le site internet de la ville : [www.annecy.fr](http://www.annecy.fr), vous y trouverez :  
- des informations sur la manière dont sont préparés les repas (rubrique restauration municipale),  
- l'indication des composés allergènes présents dans les plats (disponible pour chaque semaine dans la rubrique menu).

Les menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.