



Mars écoles et collèges

Menus du mois

HIVER



MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Lundi 9

Maïs et cœur de palmier
Couscous végétarien Bio
Semoule semi-complète Bio
Flan praliné

Mardi 10

Betteraves vinaigrette Bio
Blanquette de poisson
Jeunes carottes
Gouda ou Fromage blanc Bio
Chausson aux pommes

Lundi 16

Salade mélée Bio
Emincé de dinde à la crème
Brocolis Bio
Tomme ou yaourt
Gaufre

Mardi 17

Carottes râpées Bio
Escalope de porc grillée
Coquillettes Bio
Yaourt à la confiture Bio

Lundi 23

Potage de légumes
Steak haché
Gratin Dauphinois
Liégeois à la vanille

Mardi 24

Taboulé Bio maison
Rôti de dindonneau sauce brune
Courgettes Bio gratinées
Chocolat chaud Bio
Beignet

Lundi 30

MENU ROUGE
Betteraves Bio mimosa
Gnocchis sauce tomate
Lait Bio fraise
Compote de fruits rouges Bio

Mardi 31

Salade composée
Fish and chips
Fromage blanc aux framboises

Mercredi 11

Céleri Bio rémoulade
Rôti de porc
Tortis
Fromage râpé
Fruit de saison Bio

Mercredi 18

Salade d'endives
Sauté de veau
Riz créole Bio
Fromage blanc
Cake maison

Mercredi 25

Mousse de thon
Omelette maison
Ratatouille Bio
Fromage
Tarte aux fruits

Jeudi 12

Quiche Lorraine maison
Emincé de veau aux olives
Petits pois Bio
Banane Bio au caramel beurre salé

Jeudi 19

Salade coleslaw
Hachis de lentilles Bio
Compote de fruits Bio
Rose des sables maison

Jeudi 26

Salade verte Bio
Bœuf Bourguignon
Polenta Bio
Reblochon ou yaourt Bio
Fruit de saison Bio

Vendredi 13

Realisé par les 5 ème C
Salade verte Bio
Kebab
Frites
Lait fraise Bio
Fruit de saison Bio

Vendredi 20

Pâté croûte
Poisson sauce citronnée
Beignets de choux-fleurs
Meule ou fromage blanc
Fruit de saison Bio

Vendredi 27

Bâtonnets de carottes
Lasagnes de légumes
Fromage
Fruit de saison Bio

Ces menus peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes



Crudités



Cuidités



Protéines



Féculents



Laitages



Label Bio



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Produit Local

Toutes nos viandes sont d'origine française, la viande de bœuf de la région Auvergne Rhône-Alpes et la viande d'agneau de Savoie ou Haute-Savoie.

Ces menus peuvent être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté.

