



Menu de la semaine

AUTOMNE



Menus crèche du 5 au 9 décembre

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Lundi 5

Potage de légumes bio
Raviolis au 4 fromages sauce crème et basilic
Fromage râpé
Fruit de saison bio

Mardi 6

Betteraves bio
Rôti de veau
Gratin de choux fleurs
Eclair au chocolat

Mercredi 7

Salade composée
Sauté de volaille
Semoule bio
Fromage
Fruit de saison bio

Jeudi 8

Salade verte bio
Tartiflette
Compote de pommes bio

Vendredi 9

Carottes râpées bio
Filet de poisson sauce citron
Petits pois
Ile flottante
Biscuit

■ Crudités et cuidités ■ Protéines ■ Féculents ■ Laitages

Nos menus risquent de contenir des allergènes comme : arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œuf, poisson, sésame, soja, sulfites. Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter. Menus réalisés par la Diététicienne Anne Magnin.

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.

