



Menus du mois

AUTOMNE

MENUS SCOLAIRE DU 2 AU 20 OCTOBRE



MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Lundi 2

Flammekueche
Sauté de porc HVE
Lentilles bio
Reblochon AOP
Fruit de saison bio

Lundi 9

Salade verte et tomate bio
Aiguillettes de poulet grillé Fermier
Frites
Fromage blanc bio
Pêche sirop et amandes grillées

Mardi 3

Pastèque bio
Nems aux légumes
Riz cantonais bio
Suisse aux fruits bio

Mardi 10

Taboulé de quinoa maison bio
Jambon braisé à la moutarde
Petits pois
Abondance AOP
Fruit de saison bio

Jeudi 5

Salade de blé bio
Filet de poisson pané
Courgettes fraîches bio persillées
Yaourt local
Sablé à l'orange bio local

Vendredi 6

Daube de bœuf
Coquillettes bio
Comté AOP
Fondue au chocolat

Jeudi 12

Carottes râpées bio et œuf dur
Gnocchis au pesto rouge
Fromage râpé
Fruit de saison bio

Vendredi 13

Polenta bio gratinée
Filet de poisson vapeur
Poêlée de légumes
Flan vanille maison

Lundi 16

Velouté de panais
Rizotto aux champignons
Coupe Mont-blanc

Mardi 17

SEMAINE DU GOUT
Salade d'avocat crevettes et pamplemousse
Sauté d'agneau de Megève au thym
Gratin Dauphinois
Yaourt aux fruits bio

Jeudi 19

Salade verte bio et chèvre chaud
Porc à l'ananas
Purée de patate douce
Clafoutis aux poires maison

Vendredi 20

Sauté de poulet fermier au chorizo
Semoule bio et tomate rôtie
Lait vanille
Fruit frais bio

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Bonnes Vacances!

Crudités et cuitidés 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. Toutes nos viandes sont d'origine française.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter. Menus réalisés par la Diététicienne Anne Magnin.

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

