



Menus du mois

HIVER



MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

MENUS SCOLAIRES DU 4 AU 29 MARS 2024

Lundi 4

Salade d'endives aux pommes
Poulet au curry
Riz créole bio
Ile flottante
Rocher coco maison

Mardi 5

Bouillon de vermicelles tomaté bio
Filet de poisson pané
Purée de courges
Suisse bio
Fruit de saison bio

Jeudi 7

Œuf dur et salade verte bio
Tortellini sauce pesto ou crème ciboulette
Parmesan râpé AOP
Mousse au chocolat maison

Vendredi 8

Rillettes de thon maison et gressins
Sauté de porc Marengo HVE
Gratin de courgettes fraîches et pommes de terre
Brie
Fruit de saison bio

Lundi 11

Macédoine de légumes
Escalope de porc label rouge
Brocolis persillés bio
Tomme de Savoie IGP
Ananas frais

Mardi 12

MENU JAUNE
Dahl de lentilles corail
Pâtes avoine bio
Fromage blanc au coulis de pêche
Fruit de saison bio
Tisane bio

Jeudi 14

BRAVO VOUS AVEZ GAGNÉ
Salade verte bio
Hot dog
Frites
Cheddar
Glace

Vendredi 15

Carottes râpées bio
Emincé de volaille tandoori
Petits pois
Reblochon AOP
Gâteau aux pommes maison

Lundi 18

Céleris bio
Bœuf à la moutarde de Meaux
Purée de pomme de terre
Emmental
Fruit de saison bio

Mardi 19

Salade orientale
Tajine de poulet aux amandes
Semoule de couscous semi-complète bio
Flan caramel maison
Thé à la menthe BIO

Jeudi 21

MENUS DU PRINTEMPS
Salade printanière
Pavé fromager
Jardinière de légumes
Compote de pomme et rhubarbe Bio

Vendredi 22

Beignet de choux-fleurs
Filet de poisson à l'oseille
Carottes fraîches bio
Tarte tropézienne

Lundi 25

Salade verte bio
Jambon blanc braisé
Lentilles bio
Morbier AOP
Compote de fruits bio

Mardi 26

Radis bio beurre
Tomate farcie
Coquillettes semi complètes bio
Yaourt à boire local

Jeudi 28

MENU NORMAND
Salade Normande
Far normand choux fleur et camembert AOP
Tarte Normande aux pommes
Jus de pommes local

Vendredi 29

PÂQUES
Sauté d'agneau local
Haricots verts bio et pommes dauphines
Fromage portion
Salade de fruits sauce chocolat
Chocolats de Pâques

■ Crudités et cuites ■ 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.

