



Menus du mois

PRINTEMPS



MEBUS SCOLAIRE DU 2 AVRIL AU 4 MAI 2024

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Lundi

Mardi 2

Jeudi 4

Vendredi 5

Taboulé maison bio
Omelette au fromage
Petits pois
Yaourt nature bio
Fruits de saison bio

Salade verte bio
Pates bio carbonara
Tomme de Savoie IGP
Compote de fruits bio et cigarette

CHALLENGE O DECHET ENTRE MEGEVE PASSY
Pizza maison au fromage
Sauté de bœuf
Brocolis persillés bio
Banane bio

Lundi 8

Mardi 9

Jeudi 11

Vendredi 12

Salade de pois chiches bio maison
Filet de poisson pané
Haricots plats d'Espagne
Conté AOP
Fruits de saison bio

Salade verte bio
Steak haché
Frites
Yaourt aux fruits bio

Feuilleté au fromage maison
Sauté de porc label rouge
Courgettes fraîches sautées bio
Fruit de saison bio

Salade mêlée
Quiche aux poireaux maison
Pépinettes bio
Dessert surprise

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

BONNES VACANCES

BONNES VACANCES

BONNES VACANCES

BONNES VACANCES

Lundi 29

Mardi 30

Jeudi 2

Vendredi 4

Couscous au poulet
Reblochon IGP
Fruits de saison bio
Abricot sec bio
Thé à la menthe

Carottes râpées bio
Moules
Frites
Yaourt aux fruits local

Chili sine carne
Riz créole bio
Lait fraise bio
Fruits de saison

Salade verte bio
Croque monsieur maison
Haricots verts bio persillés
Crumble aux poires

■ Crudités et cuisinés ■ 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.

