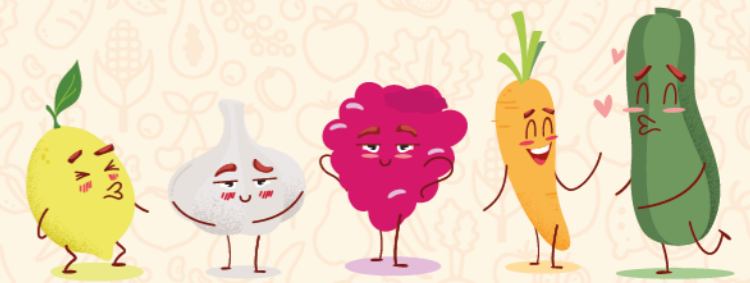




Menus du mois

AUTOMNE



MENUS SCOLAIRE 2 AU 20 DECEMBRE 2024

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Lundi 2

Brocolis bio mayonnaise 3,10,12
Tajine de légumes 7,9,11
Semoule semi complète bio 1
Lait fraise 7
Fruit de saison bio

Mardi 3

Velouté de légumes 7
Sauté de volaille au curry BBC 12,9,6
Riz créole bio et choux de Bruxelles
Yaourt aux fruits local 7

Jeudi 5

Feuilleté au fromage maison 1,7,3
Rôti de porc label rouge 7
Haricots verts bio 7
Banane bio
Sauce chocolat 7,8

Vendredi 6

Salade verte bio et maïs
Filet de poisson pané 4,1,3
Petits pois
Tomme de Savoie AOP 7
Clafoutis aux pêches maison
Tisane bio

Lundi 9

Salade de choux rouge bio
Gratin de macaronis 6,1,9
Tomme de chèvre locale 7
Fruit de saison bio
Graines de tournesol bio 8

Mardi 10

MENU LOCAL
Salade de verte bio
Tartiflette
Compote de fruits bio
Tisane bio

Jeudi 12

Betteraves bio
Rôti de dinde BBC 10,9
Purée de courges bio 7
Chocolat chaud 7,8
Sablé maison 3,1,7

Vendredi 13

Bouillon de vermicelles 1,9
Filet de poisson sauce citron 1,4
Carottes fraîches bio à la crème 7
Ile flottante 7,3

Lundi 16

Salade de haricots verts bio
Diot de Savoie HVE à la moutarde 10,12
Polenta bio au comté AOP 7
Fruit de saison bio

Mardi 17

Salade de lentilles bio
Omelette aux fines herbes 3,7
Ratatouille
Reblochon AOP 7
Gaufre au sucre 1,3,7
Tisane bio

Jeudi 19

Velouté de potimarrons 9,7,1
Pâtes Bolognaise 1,7
Parmesan AOP 7
Fruit de saison bio
Tisane bio

Vendredi 20

MENU DE NOEL
Pétillant à la fraise
Assiette gourmande 1,7,12
Fricassé de volaille aux marrons 7
Pommes grenailles
Bûche de Noel glacée 1,3,7 clémentines bio
Papillotes

Lundi 25

Mardi 26

Jeudi 28

BONNES VACANCES ET JOYEUSES FETES

Vendredi 29

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.

■ Crudités et cuidités
■ Protéines
■ Féculents
■ Laitages

1 : gluten
2 : crustacé
3 : oeufs
4 : poissons
5 : arachide
6 : soja
7 : lait
8 : fruit à coque
9 : céleri
10 : moutarde
11 : sésame
12 : sulfites
13 : lupin
14 : mollusque



(allergènes vinaigrette : 10 & 12)