



# 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 mais  
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 cuisinés

 Protéines

 Féculents

 Laitages

1 : gluten

2 : crustacés

3 : œufs

4 : poissons

5 : arachide

6 : soja

7 : lait

8 : fruit à coque

9 : céleri

10 : moutarde

11 : sésame

12 : sulfites

13 : lupin

14 : mollusque



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles.

PRODUITS SUBVENTIONNÉS PAR L'AIDE DE L'UE MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

(allergènes vinaigrette : 10 & 12)