



Menu de la semaine

HIVER



MENUS ALSH DU 24 AU 28 FEVRIER

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Lundi 24

Tarte au fromage
Escalope de porc
Brocolis bio
Cantal
Fruit de saison bio

Mardi 25

Salade verte
Pâtes fraîches
Parmesan râpé
Ile flottante

Mercredi 26

Salade composée
Saucisse de Toulouse
Purée de pomme de terre
Compote de fruits bio

Jeudi 27

Salade piémontaise
Bœuf bourguignon
Carottes
Chocolat chaud
Banane bio

Vendredi 28

Pizza au fromage
Poisson pané
Petits pois
Glace

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 cuitités

■ 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



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

(allergènes vinaigrette : 10 & 12)