



Menu de la semaine

HIVER



MENUS ALSH DU 3 AU 7 MARS

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Lundi 3

Céleris rémoulade
Boulette de bœuf sauce tomate
Pâtes semi complètes bio
Fromage râpé
Fruit de saison

Mardi 4

Taboulé
Saucisse de Morteaux
Gratin de butternut
Tomme de Savoie
Banane

Mercredi 5

Salade d'endives
Escalope de poulet
Riz bio
Fromage blanc à la confiture

Jeudi 6

Salade verte bio
Jambon braisé
Frites
Glace

Vendredi 7

Quiche lorraine maison
Poulet rôti
Beignet de choux fleurs
Tarte aux pommes

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 cuitidés

■ 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)