



Menus du mois

HIVER



MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

MENUS SCOLAIRE DU 3 AU 21 FÉVRIER

Lundi 3 CHANDELEUR
 Salade verte bio
 Crêpe artisanale au fromage 1,3,7
 Haricots verts persillés bio
 Crêpe artisanale au sucre 1,3,7

Lundi 10
 Bouillon de vermicelles 1,9 bio
 Escalope de volaille BBC
 Purée de potirons 7
 Morbier AOP 7
 Fruit de saison bio

Lundi 17
 Velouté de légumes frais et bio potiron?
 Pâtes bio carbonara 1,7,3,
 Parmesan râpé AOP 7
 Fruit de saison bio

Mardi 4
 Salade de pois chiches bio
 Escalope de porc label rouge
 Gratin de choux fleur 1,7
 Banane bio
 au chocolat 8

Mardi 11
 Jus de pommes chaud épicé
 Blanquette de veau 9,1,7
 Riz créole bio 7
 Yaourt bio 7
 Compote de fruits bio

Mardi 18 CARNAVAL
 Salade sombrero
 Filet de poisson pané 4,1
 Epinards bio à la crème 7
 Bugnes au sucre glace 1,3,7
 Tisane bio

Mardi
BONNES VACANCES

Jeudi 6
 Rosette et cornichons 12
 Filet de poisson frais au curry 4
 Blé 1
 Fromage de chèvre fermier 7
 Ananas frais

Jeudi 13
 Salade composée
 Tartine au fromage 1,3,7
 Cookie local bio 1,3,7
 Tisane bio

Jeudi 20
 Salade de mâche
 Omelette aux pommes de terre 3,7
 Ratatouille
 Comté AOP 7
 Fruit de saison bio

Jeudi
 ★ CME=Conseil Municipal des Enfants

Vendredi 7
 Salade d'endives aux clémentines
 Lasagnes au bœuf 9,1,3,7
 Flan au caramel maison 3,7
 Fruit de saison bio

Vendredi 14 SAINT VALENTIN
 Salade Saint valentin
 Steak haché
 Frites
 Fromage blanc local 7

Vendredi 21
MENU CME*
 Carottes râpées bio
 Diot de Savoie 12
 Crozet de Savoie 1,7
 Abondance AOP 7
 Crumble aux pommes 1,7
 Tisane bio

DEFI -ANTIGASPILLAGE

Le gâchimètre est en route en février.
 Si le gâchimètre reste dans le vert ce mois-ci un menu surprise à gagner en mars !!! A VOUS DE JOUEZ

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



(allergènes vinaigrette : 10 & 12)