



Menu du mois

HIVER



MENUS MERCREDIS DU 8 AU 29 JANVIER 2025

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Mercredi 8

Salade de pâtes
Emincé de veau
Brocolis
Fromage
Fruit

Mercredi 15

Pizza maison
Escalope de veau
Gratin de choux fleur
Fruit

Mercredi 22

Céleri rémoulade
Escalope de volaille pané
Haricots verts
Fromage
Pâtisserie

Mercredi 29

Salade composée
Rôti de porc
Purée de courges
Fromage
Pâtisserie

Mercredi 7

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 cuites

■ 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.

MIEUX LE SAVOIR LA PETITE MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

megeve

(allergènes vinaigrette : 10 & 12)