



Menus du mois

PRINTEMPS

MENUS SCOLAIRE DU 1 AU 17 AVRIL

Lundi

Lundi 7

Salade de pois chiches bio
Filet de poisson pané 1,4
Haricots plats d'Espagne
Comté AOP 7
Fruit de saison bio

Lundi 14

Couscous au poulet 1,8
Reblochon IGP 7
Fruit de saison bio
Abricots secs bio
Thé à la menthe

Lundi

BONNES VACANCES

Mardi 1

Œuf de 100 ans 3,7
Forêt de petits arbres 7
Lait fermenté de crocodile 7
Eclair aux excréments de taupe 1,3,

Mardi 8

Salade verte bio 7
Steak haché label rouge 9
Gratin Dauphinois 7
Fromage blanc aux fruits 7

Mardi 15

Chili sine carne 9
Riz créole bio 7
Lait bio fraise 7
Fruit de saison bio

Mardi

BONNES VACANCES

Jeudi 3

Salade verte bio 7
Pâtes bio carbonara 1,7,3
Tomme de Savoie IGP 7
Compote de fruits bio

Jeudi 10

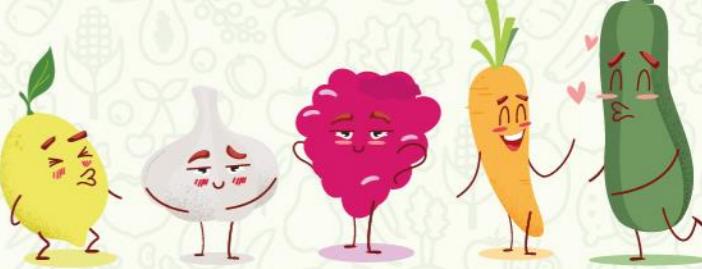
Tarte au fromage maison 1,3,7
Sauté de porc label rouge 9
Courgettes fraîches bio sautées 7
Fruit de saison bio

Jeudi 17

Carottes râpées bio 7
Moules bio 14
Frites
Yaourt aux fruits local 7

Jeudi

BONNES VACANCES



MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Vendredi 4

Pizza maison au fromage 1,7
Sauté de bœuf 9
Carottes fraîches bio persillés 7
Fruit de saison bio

Vendredi 11

Concombre bio 7
et féta 7
Quenelles nature 7,3,1
Blé 1
Compote de fruits bio

Vendredi 18

MENU DE PAQUES
Sauté d'agneau Megève
Haricots verts persillés bio et polenta 1,7
Fromage 7
Salade de fruits
Fritures

Vendredi

BONNES VACANCES

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 cuidités
- Protéines
- Féculents
- Laitages

- 1 : gluten
- 2 : crustacé
- 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'IUE à destination des écoles.



(allergènes vinaigrette : 10 & 12)