



# Menus du mois

PRINTEMPS



MENUS SCOLAIRE DU 1 AU 17 AVRIL


MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE



Lundi


Mardi 1

Jeudi 3

Vendredi 4

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

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



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


Lundi 7


Mardi 8

Jeudi 10

Vendredi 11

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

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

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


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


Lundi 14

Mardi 15

Jeudi 17

Vendredi 18

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

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

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

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

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi





BONNES VACANCES

BONNES VACANCES

BONNES VACANCES

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 : 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)

