



Menu du mois

AUTOMNE



MENUS MERCREDIS DU 7 AU 28 MAI

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Mercredi 7

Salade verte
Steak haché sauce tomate
Pomme noisette
Suisse aux fruits

Mercredi 14

Concombres bio
Pavé de fromage
Pâtes
Suisse aux fruits

Mercredi 21

Salade de choux blanc
Sauté de veau
Purée de courges
Fromage
Pâtisserie

Mercredi 28

Carottes
Escalope de volaille à la crème
Pomme vapeur
Fromage
Fruit

Mercredi

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'IEU
à destination des écoles.



(allergènes vinaigrette : 10 & 12)