



Menu de la semaine

PRINTEMPS

MENUS ALSH DU 21 AU 25 AVRIL



MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Lundi 21

FERIE

Mardi 22

Macédoine de légumes et mayonnaise
Jambon braisé
Frites
Fromage blanc
Fruit de saison

Mercredi 23

Salade verte bio et œuf
Raviolis au fromage
Fromage râpé
Fruit de saison

Jeudi 24

Radis beurre
Tajine poulet
Sémoule bio
Yaourt aux fruits

Vendredi 25

Salade verte et maïs
Filet de poisson
Haricots plats
Fromage
Pâtisserie

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'IEU
à destination des écoles.



(allergènes vinaigrette : 10 & 12)