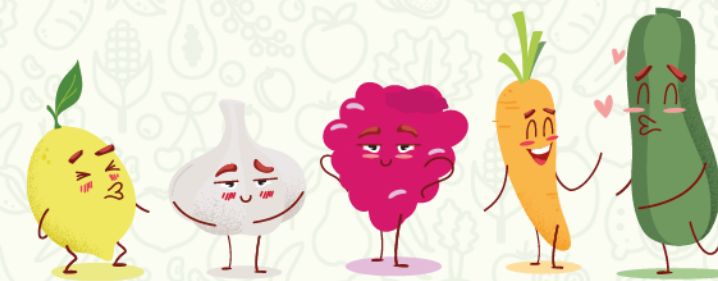




# Menu de la semaine

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  
Semoule 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 : 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.



(allergènes vinaigrette : 10 & 12)