



Menus du mois



PRINTEMPS



MENUS DU 5 AU 27 MAI 2025

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Lundi 5

Betteraves bio 
Filet de poisson pané 4,1
Coquillettes semi-complètes bio 1,7
Yaourt local 7
Fruit de saison bio 

Mardi 6


Légumes à la croque bio
Sauté de volaille 10,7
Gratin de courgettes fraîches bio 1,7
Gaufre au sucre glace 1,7,3

Jeudi 8



FERIE

Vendredi 9

MENU REUNIONNAIS

Accras de morue 1,4
Rougail saucisse
Riz créole bio 7
Lait bio 7 
Mangue ou ananas


Lundi 12

Tomates et maïs bio 
Poulet sauce barbecue 12
Petits pois
Reblochon AOP 
Tarte aux pommes


Mardi 13

Radis bio 
Saucisse de Strasbourg
Frites fraîches
Fromage blanc aux fruits bio 7


Jeudi 15

Œuf dur mayonnaise 3
Rizotto aux légumes 7
Parmesan AOP 7 
Fraises


Vendredi 16

Salade verte bio 
et féta et croutons 7,1
Carbonade de bœuf 12,1
Carottes Vichy fraîches bio
Crème anglaise 7,1,3
Brownie maison 1,7,3,8

Lundi 19

Taboulé 1
Filet de poisson 1,4
Ratatouille
Fromage de chèvre
Banane bio 
Sauce chocolat 8



Mardi 20

Concombres bio 
Courgette farcie
Blé 1
Yaourt aux fruits bio 7,3


Jeudi 22

Pamplemousse bio
Escalope de porc label rouge 9
Gratin de choux-fleurs 7,1
Carotte cake maison 1,3,7


Vendredi 23

Salade verte bio 
Guacamole 12
Faritas au poulet
Fromage râpé 7
Fruit de saison bio 

Lundi 26

Nems 11,12,6,1
Nouilles sautées aux légumes 1,3
Fromage blanc local 7
Fruit de saison bio 

Mardi 27

Salade de crozets 1
Boulette de bœuf sauce tomate
Haricots verts bio persillés 7
Comté AOP 7 
Crumble aux pommes et spéculos 7,3,1

Jeudi

FERIE

Vendredi

FERIE

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.



MIEUX ÊTRE DANS L'ASSIETTE MEILLEUR POUR LA PLANÈTE



(allergènes vinaigrette : 10 & 12)