



Menus du mois

PRINTEMPS

MENUS DU 2 AU 27 JUIN 2025

Lundi 2

- Carottes râpées bio
- Quenelle sauce Nantua 3,1,7,14
- Riz créole bio 7
- Tomme de Savoie IGP
- Compote de fruits bio

Lundi 9

FERIE

Lundi 16

- Poisson pané 4,1
- Carottes bio fraîches et polenta gratinée 7
- Yaourt bio 7
- Fruit de saison bio

Lundi 23

- Tomates bio mozzarella 7
- Chipolatas HVE
- Purée de pomme de terre 7
- Compote de fruits bio

Mardi 3

- Concombres bio et féta 7
- Escalope de dinde
- Purée de courges 7
- Suisse aux fruits 7
- Cookie bio local 1,3,7

Mardi 10

- Salade verte bio et œuf dur 3
- Parmentier DE lentilles 6,7
- Yaourt nature local
- Fruit de saison bio

Mardi 17

- Melon bio
- Joue de porc sauce moutarde 10,12
- Tortis bio 1,7
- Cantal 7
- Glace

Mardi 24

- ASSIETTE ESTIVALE
- Taboulé bio et chips 1
 - Rôti de dinde
 - Brocolis bio
 - Fromage blanc local
 - Glace

Jeudi 5

- Salade de haricots verts
- Pâtes bio carbonara 1,7,3
- Fromage râpé 7
- Fruit de saison bio

Jeudi 12

- Radis bio
- Filet de poisson citronné 1,4
- Petits pois
- Tomme de chèvre locale 7
- Cake aux pépites de chocolat bio maison

Jeudi 19

- MENU ESPAGNOL**
- Chorizo 7
 - Paella au poulet
 - Fromage 7
 - Salade de fruits
 - Pétillant au citron

Jeudi 26

- Salade verte bio
- Lasagnes Bolognaise 1,3,7
- Lait bio 7
- Fruit de saison bio



MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Vendredi 6

- Pizza au fromage 1,7
- Filet de poisson frais au curry 1,4
- Courgettes fraîches bio
- Poire au sirop
- Caramel beurre salé 7

Vendredi 13

- Salade composée bio
- Poulet rôti fermier
- Frites fraîches
- Fromage blanc local 7
- Fruit de saison bio

Vendredi 20

- Betteraves bio
- Tartine tomate et fromage maison 1,3,7
- Haricots verts persillés bio 7
- Crumble aux pêches 1,7

27

Vendredi

- Melon et jambon fumé 12
- Quiche au saumon et épinards 7,1,4,3
- Salade mélée bio
- Gâteau au chocolat maison 3,7,8
- Crème Anglaise

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'IUE
à destination des écoles.



(allergènes vinaigrette : 10 & 12)