



Menus du mois



PRINTEMPS




MENUS DU 2 AU 27 JUIN 2025

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Lundi 2

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

Jeudi 5

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



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


Lundi 9

FERIE

Mardi 10

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

Vendredi 13

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

Lundi 16

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


Mardi 17

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


Jeudi 19

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

Vendredi 20

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



Lundi 23

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


Mardi 24

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



Jeudi 26

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

Vendredi 27

Melon et jambon fumé 12
Quiche au saumon et épinards 7,1,4,3
Salade mêlée 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 : 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.


PRODIGES DE LA NATURE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE



(allergènes vinaigrette : 10 & 12)