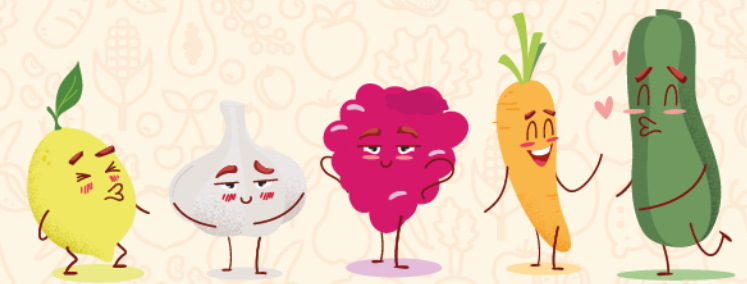




Menu du mois

AUTOMNE



MENUS DES MERCREDIS DU 1 AU 15 OCTOBRE

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Mercredi 1

Tomate et maïs
Escalope de veau 7
Gratin de choux-fleurs 1,7
Fromage blanc 7 et biscuit 1,7,3

Mercredi 8

Salade composée
Steak haché
Purée de pomme de terre 7
Fromage 7
Glace

Mercredi 15

Guacamole 12,6
Faritas au bœuf 1,11,12
Fromage 7
Fruit de saison bio

Mercredi

Mercredi

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 LEUR DONNER L'ASSETTO
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

megève

(allergènes vinaigrette : 10 & 12)