



Menu du mois

AUTOMNE



MENUS MERCREDIS DU 6 AU 26 NOVEMBRE 2025

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Mercredi 5

Carottes râpées bio
Pâtes bolognaises 1,7
Fromage 7
Pêche au sirop

Mercredi 12

Maïs et œuf 3
Sauté de bœuf 9
Semoule bio 1,7
Fromage 7
Fruit de saison bio

Mercredi 18

Pizza maison 1,7,
Sauté de dinde à la crème
Brocolis bio
Suisse 7
Fruit de saison bio

Mercredi 26

Salade d'endives
Steak haché sauce tomate 9
Riz créole bio 7
Fromage 7
Fruit de saison bio de saison

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'IEU
à destination des écoles.



megève

(allergènes vinaigrette : 10 & 12)