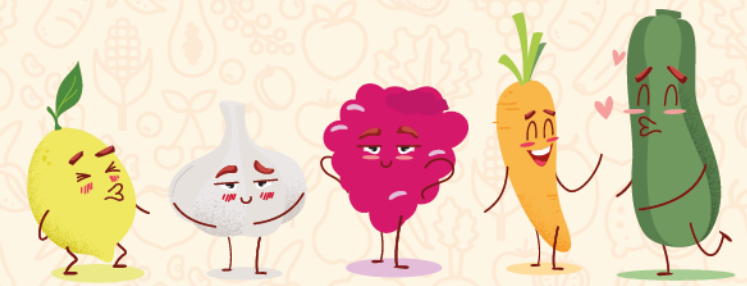




Menu du mois

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'UE à destination des écoles.



(allergènes vinaigrette : 10 & 12)