



Menus du mois

AUTOMNE

MENUS SCOLAIRE 3 AU 29 NOVEMBRE 2025



Lundi 3

Velouté de pois cassés bio 7
Quenelle nature sauce tomate 7,1,3
Semoule semi complète bio 7
Fromage blanc local à la confiture bio 7

Lundi 10

MENUS REUNIONNAIS
Accras de morue 1,6,7,3
Rougail saucisse 12,9
Riz créole bio 7
Lait miel 7
Ananas frais

Lundi 17 **MENUS ALSACIEN**

Velouté de potimarrons
Choucroute garnie 12
Munster AOP 7
Fruit de saison bio
Jus de pomme chaud

Lundi 24

Œuf dur 3
betteraves bio
Raviolis fraîches bio 1,7,3
Parmesan râpé AOP 7
Fruit de saison bio

Mardi 4

Salade du chef « Alex » 4
Filet de poisson pané 4,
Epinards bio à l'ail 7,
Reblochon AOP 7
Fruit de saison bio

Mardi 11

FERIE

Mardi 18

Céleris bio remoulade 10,12,9
Bœuf Bourguignon 7
Polenta 7
Fruit de saison bio

Mardi 25

MENUS CHOUX
Salade de choux blanc bio
Rôti de porc au jus Label rouge 7,1
Brocolis bio 7
Choux à la crème 1,7,
Tisane bio

Jeudi 6

Salade verte bio et guacamole
Faritas au poulet 1,7,6,
Fromage râpé 7
Crumble aux pommes bio 1,7

Jeudi 13

Salade de chèvre chaud 7
Moules marinières 14
Frites
Fruit de saison bio

Jeudi 20

Carottes râpées bio
Tartine provençale 7,1,12
Haricots verts persillés bio
Banane bio chocolat

Jeudi 27

Saumon grillé 4
Petits pois 7
Crème anglaise 7
Gâteau chocolat aux haricots rouges maison 7,8

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Vendredi 7

Pizza maison 7,1,12
Sauté de veau au curry
Purée de courges bio 7
Fruit de saison bio
Tisane bio mélisse de Megève

Vendredi 14

Salade d'endives aux pommes 10,12
Nuggets de blé 1,3
Carottes fraîches bio
Yaourt à boire local ferme du Planay
Gaufre au sucre glace

Vendredi 21

Bouillon de vermicelles bio 9,1
Haut de cuisse de poulet BBC 9
Gratin de poireaux 7,1
Fromage blanc aux fruits 7
Madeleine 8,1

Vendredi 28

Salade verte bio
Hamburger 1,7,12,
Potatoes
Raclette IGP7
Compote de fruits bio

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 cuitidés
- 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'IEE à destination des écoles.



MELILLOR CHOC L'AGENCE MELLILLOR CHOC LA NANT

megeve

(allergènes vinaigrette : 10 & 12)