



Menus du mois

AUTOMNE



MENUS SCOLAIRE 3 AU 29 NOVEMBRE 2025

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

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

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

Jeudi 6

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

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

Lundi 10

MENUS REUNIONNAIS

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

Mardi 11

FERIE

Jeudi 13

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

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

Lundi 17 MENUS ALSACIEN

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

Mardi 18

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

Jeudi 20

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

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

Lundi 24

Œuf dur 3
betteraves bio
Raviolis fraîches bio 1,7,3
Parmesan râpe AOP 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 27

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

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 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)