



Menus du mois

AUTOMNE



MENUS SCOLAIRE 1 AU 19 DECEMBRE 2025

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Lundi 1

Brocolis bio mayonnaise 3,10,12
Tajine de légumes 7,9,11
Semoule semi complète bio 1
Lait fraise bio 7
Fruit de saison bio

Mardi 2

Velouté de lentilles corail 7
Sauté de volaille à la crème BBC 12,9,6
Riz créole bio et choux de Bruxelles
Ile flottante 7,3

Jeudi 4

Quiche au fromage maison 1,7,3
Rôti de porc label rouge 7
Haricots verts bio 7
Banane bio
Sauce chocolat 7,8

Vendredi 5

Salade verte bio et mais
Filet de poisson pané 4,1,3
Petits pois
Tomme de Savoie AOP 7
Cake aux pêches maison 1
Tisane bio

Lundi 8

Salade de choux rouge bio
Gratin de macaronis 6,1,9
Tomme de chèvre locale 7
Fruit de saison bio
Graines de tournesol bio 8

Mardi 9

MENU LOCAL
Salade de verte bio
Tartiflette
Compote de fruits bio
Tisane bio

Jeudi 11

Betteraves bio
Rôti de dinde BBC 10,9
Purée de courges bio 7
Chocolat chaud 7,8
Sablé maison 3,1,7

Vendredi 12

Bouillon de vermicelles 1,9
Filet de poisson sauce citron 1,4
Carottes fraîches bio à la crème 7
Yaourt aux fruits local 7

Lundi 15

Salade de haricots verts bio
Diot de Savoie HVE à la moutarde 10,12
Polenta bio au comté AOP 7
Fruit de saison bio

Mardi 16

Salade de lentilles bio
Tortilla aux pommes de terre 3,7
Ratatouille
Reblochon AOP 7
Gaufre au sucre 1,3,7
Tisane bio

Jeudi 18

Soupe de légumes bio 9,7,1
Pâtes Bolognaise 1,7
Parmesan AOP 7
Fruit de saison bio

Vendredi 19

MENU DE NOEL
Pétillant à la fraise
Assiette gourmande 1,7,12
Fricassée de volaille à la vanille 7
Pommes dauphines
Sapin de Noel 1,3,7 clémentines bio
Papillotes

Lundi 22

Mardi 23

Jeudi 25

BONNES VACANCES ET
JOYEUSES FETES

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



(allergènes vinaigrette : 10 & 12)