



Menus du mois

AUTOMNE

MENUS SCOLAIRE 1 AU 19 DECEMBRE 2025



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

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

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

Lundi 22

Mardi 2

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

Mardi 9

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

Mardi 23 g

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

Jeudi 11

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

Jeudi 18

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

Jeudi 25

BONNES VACANCES ET
JOYEUSES FETES

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

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

Vendredi 12

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

Vendredi 19

- MENU DE NOËL**
- Pétillant à la fraise
 - Assiette gourmande 1,7,12
 - Fricassée de volaille à la vanille 7
 - Pommes dauphines
 - Sapin de Noël 1,3,7 clémentines bio
 - Papillotes

Vendredi 26

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'IUE à destination des écoles.



lait & féculents à l'école



mon resto à l'école



megève

(allergènes vinaigrette : 10 & 12)