



MENUS ALSH DES MERCREDIS DE JANVIER 2026

Menu du mois

HIVER



MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Mercredi 7

Salade de pâtes 1
Emincé de veau 12
Brocolis bio 7
Fromage 7
Fruit de saison bio

Mercredi 14

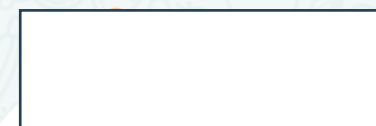
Pizza 1,7
Escalope de veau
Gratin de choux-fleurs 1,7
Fruit de saison bio

Mercredi 21

Céleri rémoulade
Escalope de volaille pané 1,7,3
Haricots verts bio 7
Fromage 7
Pâtisserie 1,7,3,12

Mercredi 28

Salade composée
Rôti de porc 12
Purée de courges 7
Fromage 7
Pâtisserie 1,7,3,12



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 cuisinées

■ 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'UE
à destination des écoles.



MEILLEUR OUVRIER CASSEROLE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE



(allergènes vinaigrette : 10 & 12)