



Menu du mois

HIVER

MENUS ALSH DES MERCREDIS DE JANVIER
2026



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 cuitidés
- 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'IE
à destination des écoles.



meilleur dans la classe

meilleur pour la planète



MEGÈVE