



Menu du mois

HIVER

MENUS ALSH DES MERCREDIS DU 4 ET 25 FEVRIER



MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Mercredi 4

Betteraves bio

Sauté de dinde crème 7,12

Polenta 7,1

Yaourt aux fruits 7

Mercredi 25

Salade composée

Saucisse de Toulouse

Purée de pomme de terre 7

Fruit de saison bio

Mercredi

Mercredi

Mercredi

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 cuités

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.



(allergènes vinaigrette : 10 & 12)