



# Menu de la semaine

HIVER



MENUS ALSH DU 16 AU 20 FEVRIER 2026

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

## Lundi 16

Velouté de légumes 1,7  
Pâtes carbonara 7,1,3  
Fromage râpé 7  
Fruit de saison bio

## Mardi 17

Salade sombrero  
Filet de poisson pané 4,1  
Epinards à la crème 7  
Bugnes 1,3,7

## Mercredi 18

Fenouil au curry  
Tomate farcie 1  
Purée 7  
Fromage 7  
Poire au sirop bio

## Jeudi 19

Salade de mâches  
Omelette aux pommes de terre 7,3  
Ratatouille  
Comté 7  
Fruit de saison

## Vendredi 20

Carottes râpées  
Diot de Savoie  
Crozets 1,3,7  
Crumble spéculos aux pommes bio



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 cuites  
■ 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'UE  
à destination des écoles.

MEILLEUR D'ARGENT ET DE  
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

megève

(allergènes vinaigrette : 10 & 12)