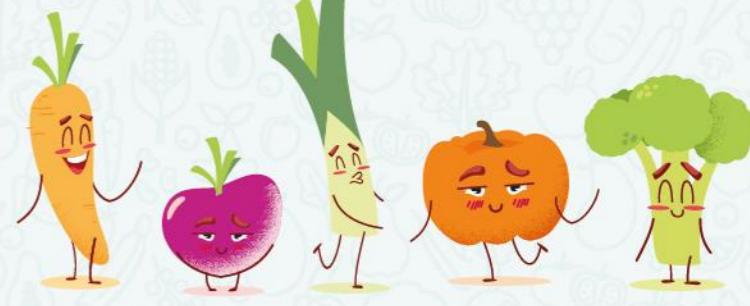




Menu de la semaine

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 sombréro
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 cuidités
- 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'IEU à destination des écoles.



megève
MEILLEUR DANS LA CASSEROLE HÉLÈNE D'EGUZON

(allergènes vinaigrette : 10 & 12)