



Menu de la semaine

HIVER



MENUS ALSH DU 9 AU 13 FEVRIER 2026

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Lundi 9

Bouillon de vermicelles 1,9
Escalope de volaille
Poêlée de légumes 7
Morbier 7
Fruit de saison

Mardi 10

Salade verte
Blanquette de veau 7,1,10
Riz créole bio 7
Yaourt 7
Compote de fruits bio

Mercredi 11

Salade d'endives
Quenelle 1,3,7
Semoule semi-complète 1, 7
Fromage blanc à la crème de marron 7

Jeudi 12

Salade de composée 1,7
Boulette de bœuf
Brocolis bio 7
Tomme 7
Cookie local 7,1,3

Vendredi 13

Betteraves
Moules 14
Frites
Yaourt aux fruits 7



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'ARGENTASSE MEILLEUR POUR LA PLANÈTE



(allergènes vinaigrette : 10 & 12)