



# 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 cuidités
- 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'IUE  
à destination des écoles.



(allergènes vinaigrette : 10 & 12)