



# Menu du mois

## HIVER



MENUS ALSH DU MERCREDIS DU 4 AU 25 MARS 2026

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

### Mercredi 4

Céleris rémoulade 12,3,10  
Rôti de porc  
Lentilles bio  
Yaourt aux fruits 7

### Mercredi 11

Salade de fenouil  
Filet de poisson sauce tomate 4  
Blé 1  
Yaourt bio 7  
Fruit de saison bio

### Mercredi 18

Mousse de thon 4,10,3  
Escalope de volaille sauce brune 12,7  
Pâtes 7,1  
Fromage 7  
Fruit de saison bio

### Mercredi 25

Salade verte bio  
Rôti de veau  
Purée de patate douce 7  
Fromage 7  
Compote de fruits 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 : 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 OUVRIER CASSIETTE MEILLEUR POUR LA PLANÈTE



(allergènes vinaigrette : 10 & 12)