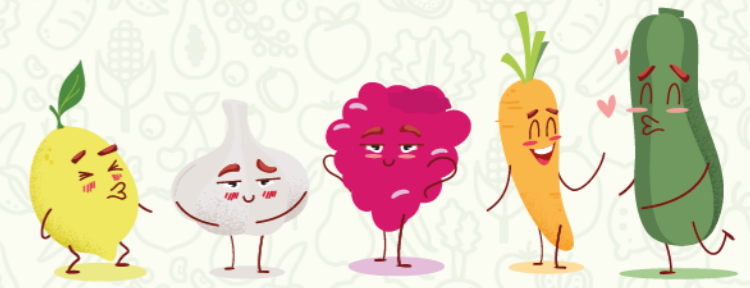




# Menu du mois

## PRINTEMPS



MENUS ALSH DES MERCREDI DU 1 AVRIL AU 29 MAI 2026

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

### Mercredi 1

Quiche lorraine 1,3,7  
Escalope de veau  
Purée de patate douce 7  
Glace

### Mercredi 22

Salade verte mais et croutons 1  
Rôti de porc  
Endives braisées 7  
Suisse 7  
Tarte aux pommes 1,7

### Mercredi 29

Concombre et œuf 3  
Pâtes fraîches 1,7  
Fromage 7  
Fruit de saison

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.



MIEUX DANS LES PETITES MESES POUR LA PLANETE



(allergènes vinaigrette : 10 & 12)