



# Menu de la semaine



ÉTÉ

MENUS SCOLAIRE DU 29 JUIN AU 3 JUILLET 2026

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Lundi 29

Melon bio  
Tomate farcie 13,2,5  
Semoule bio 5,6  
Liégeois chocolat 6

Mardi 30

Salade verte bio  
Pizza reine 5,6  
Comté 6  
Fruit de saison bio

Jeudi 2

Salade verte et tomate bio  
Steak haché 5  
Frites  
Tomme 6  
Glace

Vendredi 3

**BUFFET SURPRISE**

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 cuitités

■ Protéines

■ Féculents

■ Laitages

1 : arachide

2 : céleri

3 : fruits à coque

4 : crustacés

5 : gluten

6 : lait

7 : lupin

8 : mollusques

9 : moutarde

10 : oeuf

11 : poisson

12 : sésame

13 : soja

14 : sulfites



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles.

MEGÈVE SANS CHAÎNETTE MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

megeve

(allergènes vinaigrette : 9 & 14)