



Menus du mois

AUTOMNE



MENUS SCOLAIRE DU 4 AU 22 DECEMBRE 2023

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Lundi 4

Brocolis bio mayonnaise
Hachis Parmentier
Lait fraise bio
Fruit de saison bio 

Mardi 5

Feuilleté au fromage
Œuf dur Florentine
Banane bio chocolat
Tisane bio

Jeudi 7

Velouté de petits pois lardons
Sauté de volaille au curry BBC
Riz créole bio et choux de Bruxelles
Yaourt aux fruits bio local

Vendredi 8

Salade verte bio et maïs
Filet de poisson pané
Carottes Vichy fraîches bio
Tomme de Savoie IGP 
Clafoutis aux pêches maison

Lundi 11

Potage de légumes maison bio
Nouilles sautées chinoises
Brie
Fruit de saison bio 
Amandes bio

Mardi 12

Betteraves vinaigrette bio
Rôti de dinde BBC
Purée de courges bio
Chocolat chaud bio
Madeleine

Jeudi 14

MENU LOCAL
Salade verte bio
Tartiflette
Poire au sirop bio

Vendredi 15

Bouillon de vermicelles bio
Filet de poisson sauce citron
Petits pois
Ile flottante
Cigarettes russes

Lundi 18

Velouté de potirons bio
Diot de Savoie HVE
Polenta crémeuse bio au comté
AOP 
Fruit de saison bio

Mardi 19

Carottes râpées à la féta
Tortilla maison
Poêlée de légumes
Chausson aux pommes

Jeudi 21

Salade de haricots verts bio
Spaghettis bio Bolognaise
Parmesan râpé AOP
Fruit de saison bio 
Tisane bio

Vendredi 22

MENU DE NOEL
Sirop pétillant de grenadine
Toast de mousse de canard
Fricassée de poulet aux marrons
Gratin Daupinois
Bûche de Noel maison et clémentine bio 
Vendredi Papillotes

Lundi

Mardi

BONNES VACANCES ET
JOYEUX NOEL

Jeudi

■ Crudités et cuisinées ■ Protéines ■ Féculents ■ Laitages

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.

