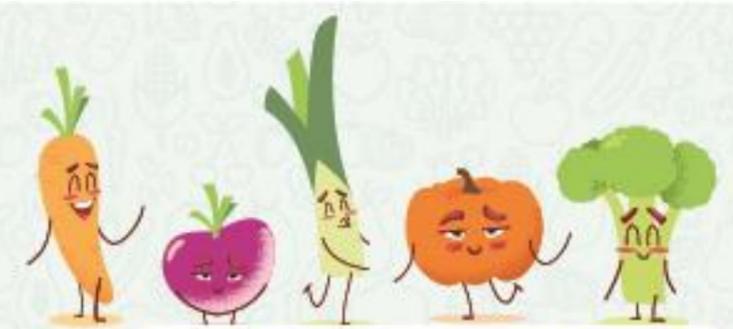




# Menus du mois

HIVER



MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

MENUS SCOLAIRE DU 1 AU 16 FÉVRIER 2024

## DEFI –ANTIGASPILLAGE

*Le gâchimètre est en route en février. Si le gâchimètre reste dans le vert ce mois-ci un menu surprise à gagner en mars !!!*

Lundi 5

Bouillon de vermicelles bio  
Escalope de volaille BBC  
Purée de potirons  
Morbier AOP   
Fruit de saison bio

Mardi 6

Jus de pommes chaud épicé  
Blanquette de veau  
Pomme vapeur  
Suisse bio  
Compote de fruits bio

Jeudi 8

Salade composée  
Tartine tomate et comté  
Cookie maison  
Tisane bio

Vendredi 9

Taboulé de quinoa bio  
Steak haché label rouge  
Gratin de choux-fleurs bio  
Crumble aux poires

Lundi 12

Velouté de légumes frais et bio  
Pâtes bio carbonara  
Fromage râpé  
Fruit de saison bio

Mardi 13 **MARDI GRAS**

Salade sombrero  
Filet de poisson pané  
Epinards bio à la crème  
Bugnes au sucre glace  
Tisane bio

Jeudi 15

Salade de mâche  
Omelette aux pommes de terre  
Ratatouille  
Comté AOP

Vendredi 16

**MENU CME \***  
Betteraves vinaigrette Bio  
Rizotto au poulet  
Smoothie à la Myrtille bio

Lundi

Mardi

**BONNES VACANCES**

Jeudi

Banane bio chocolat

Vendredi

\*CME=Conseil Municipal des Enfants

■ Crudités et cuidités ■ 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.

