



Menus du mois

ÉTÉ



MENUS SCOLAIRE DU 31 AOUT AU 25 SEPTEMBRE 2026

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Lundi 31

Salade de lentilles bio
Diot de Savoie HVE
Haricots verts bio persillés 6
Reblochon IGP6
Fruit de saison bio

Mardi 1

Salade verte
et œuf dur 10
Pâtes fraîches aux légumes 5,6,10
Parmesan AOP 6
Compote de fruits bio

Jeudi 3

Salade de tomate bio
et féta 6
Steak haché
Frites
Yaourt aux fruits bio 6

Vendredi 4

Rôti de dindonneau BBC
Brocolis bio 6 et pomme vapeur
Comté AOP 6
Fruit de saison bio

Lundi 7

MENU MAROCAIN
Couscous garni aux boulettes de bœuf 1,6,5
Suisse 6
Fruit de saison bio
et dattes bio
Thé à la menthe bio

Mardi 8

MENU INDIEN
Samoussa bio 6,5,13
Dahl de légumes 13,14,5,6
Riz créole bio 6
Lait bio 6
Glace

Jeudi 10

Pizza maison 6,5
Cuisse de poulet BBC
Carottes fraîches bio et petits pois
Yaourt bio 6
Fruit de saison bio

Vendredi 11

Melon bio
Crumble de poisson 4,8
Coquillettes semi-complètes bio 5,6
Flan caramel maison 6,10

Lundi 14

Betteraves bio
Escalope de dinde sauce brune BBC
Gratin de choux fleur bio 6,5
Boursin 6
Chausson aux pommes 5,6,10

Mardi 15

Quiche au fromage maison 6,5,10
Rosbeef
Purée de carottes bio 6
Fruit de saison bio

Jeudi 17

Salade verte bio
Lasagnes de légumes 6,10,5
Camembert AOP 6
Poire chocolat 6,3

Vendredi 18

Concombres bio
Filet de poisson sauce curry 6,11,13
Blé 5
Fromage blanc local 6
Fruit de saison bio

Lundi 21

Salade verte bio
Chipolatas Megève
Purée de pomme de terre 6
Fromage blanc à la confiture 6

Mardi 22

Carottes râpées bio
Blanquette de dinde 1,10
Riz créole bio 6
Morbier AOP 6
Fruit de saison bio

Jeudi 24

Céleris rémoulade bio 14,10,9
Côte de porc marinée 9,13,
Haricots verts bio persillés 6
Crème anglaise 6,10
Cookie maison 6,10,3,5

Vendredi 25

Omelette aux fines herbes 10
Epinards et torsades bio 6,5
Cantal AOP 6
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 cuites

■ Protéines

■ Féculents

■ Laitages

1 : arachide

2 : céleri

3 : fruits à coque

4 : crustacés

5 : gluten

6 : lait

7 : lupin

8 : mollusques

9 : moutarde

10 : œuf

11 : poisson

12 : sésame

13 : soja

14 : sulfites



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

megève

(allergènes vinaigrette : 9 & 14)