

Menus du mois

AUTOMNE



MENUS SCOLAIRE DU 2 AU 27 NOVEMBRE 2026

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Lundi 2

Velouté de petits pois 6
Quenelle nature sauce tomate 6,5
Semoule semi complète bio 5,6
Yaourt aux fruits local 6

Mardi 3

Salade du chef « Alex »
Filet de poisson pané 11,5
Citron bio
Epinards bio à l'ail 6
Reblochon AOP 6
Fruit de saison bio

Jeudi 5

Salade verte bio
et guacamole
Faritas au poulet 13,5
Fromage râpé 6
Crumble aux pommes bio 5,6

Vendredi 6

Pizza maison 5,6
Sauté de veau au curry 2,3,5,6,14
Courges rissolées bio 6
Fruit de saison bio
Tisane bio mélisse de Megève

Lundi 9

Accras de morue 1,6,7,3
Rougail saucisse 12,9
Riz créole bio 6
Lait bio 6
miel
Ananas frais

Mardi 10

Velouté de légumes 6
Sauté de volaille à la crème 6
Polenta 6
Flan caramel maison 6,10

Jeudi 12

Salade verte bio
chèvre chaud 6
Moules marinières 8
Frites
Fruit de saison bio

Vendredi 13

Salade d'endives au bleu et noix 3,6
Nuggets de blé 5,10
Carottes Vichy fraiches bio 6
Yaourt à boire local ferme du Planay 6
Gaufre au sucre glace 10,5,6

Lundi 16

Bouillon de vermicelles bio 2,5
Haut de cuisse de poulet BBC
Gratin de poireaux 6,5
Gateau à l'ananas 5,10

Mardi 17

Céleris bio rémoulade 10,14,9
Bœuf Bourguignon 6,5
Coquillettes 6,5
Compote de fruits bio

Jeudi 19

Carottes râpées bio
Tartine provençale 10,5,6
Haricots verts persillés bio 6
Banane bio
Chocolat 6

Vendredi 20

MENUS SUD OUEST
Salade Périgourdine
Cassoulet
Fromage 6
Gateau Basque 3,6,10,5

Lundi 23

Œuf dur 10
betteraves bio
Raviolis fraiches citron basilic bio 6,5,10
Parmesan râpe AOP 6
Fruit de saison bio

Mardi 24

MENUS CHOUX
Salade de choux bio
Rôti de porc au jus Label rouge 2
Brocolis bio 6
Choux à la crème 5,6,10
Tisane bio

Jeudi 26

Saumon grillé 11
Citron bio
Petits pois 6
Crème anglaise 6,10
Gâteau chocolat aux haricots rouges maison 6,10

Vendredi 27

Salade verte bio
Hamburger 5,6
Potatoes
Raclette IGP 6
Fruit 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 cuidités
- Protéines
- Féculents
- Laitages

1 : arachide
2 : céléri
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.

(allergènes vinaigrette : 9 & 14)