

Menus scolaires, MJC et Centre de Loisirs



Toutes nos viandes sont d'origine française.

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.



*Fait maison



Lundi 16 mars – Menu Végétarien



Salade verte bio vinaigrette classique*

Tartiflette au reblochon du Val d'Arly*



Poires bio pochées au sirop

Mardi 17 mars

Salade de crozets bio à la dauphinoise*



Filet de lieu sauce aux poireaux* & Choux romanesco et carottes bio au jus*



Crème dessert chocolat bio

Mercredi 18 mars

Radis – beurre



Émincé de porc de la Ferme de Challonges façon colombo* & Quinoa bio au beurre*



Saint nectaire bio AOP

Abricots au sirop*

Jeudi 19 mars – Menu Anglais

Coleslaw bio au cheddar*



Aiguillettes de colin pané* - Ketchup & Poêlée de légumes bio frais à la menthe*



Brownies & crème anglaise



Vendredi 20 mars

Salade verte bio aux noix AOP*



Coquillettes bio 1/2 complètes sauce bolognaise et emmental râpé*

Purée de pommes bio, locales et fruits rouges*



Sous réserve de changement & selon approvisionnements.

Nos menus risquent de contenir des allergènes parmi les suivants : Arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œufs, poissons, sésame, soja, sulfites. Pour plus d'informations, n'hésitez pas à prendre contact.