Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 36
du lundi 2 au vendredi 6 septembre 2019
- SCOLAIRE -

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Quiche lorraine	Melon	Haricots verts en salade	Salade verte bio	Céleri râpé bio
1 2 3		10	10	10
Rôti de dinde	Lasagnes de légumes	Tomate farcie	Poulet grillé	Poisson provençale bio
1 2	1 2 3	1 2 3	1	1 2 4
Ratatouille niçoise Et riz	100% VÉGÉTARIEN	-	Courgette poêlée Bio	Pomme au four bio
1			1	1 2 3
Fromage blanc Bio	Meule de Savoie (fromage à la coupe)	Edam Bio	Gouda Bio	Camembert Bio
1	1	1	1	1
Poire Savoie	Compote pomme bio	Tarte au flan	Glace (si congélateur) Ou crème vanille	fruit Bio
		1 2 3	1 2 3	

Liste allergène

- Lait 1
- Gluten 2
- Œufs 3
- Poisson 4
- Crustacés 5
- Mollusques 6
- Soja 7
- Céleri 8
- Arachides 9
- Moutarde 10
- Fruit coque 11
- Sésame 12
- Lupin 13
- Sulfites 14

Produits issus Fournisseurs locaux et Bio

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011
Menus validés par notre diététicienne
Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB
Dépistage systématique salmonelle et listéria
Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 37
du lundi 9 au vendredi 13 septembre 2019
- SCOLAIRE -

LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Concombre en salade	mesclun	Salade verte bio	Salade de tomate au basilic	Carottes râpées bio
10	10	10		10
Filet mignon de porc	Risotto aux champignons	Gratin de coquillette bolognaise	Bœuf braisé	Pavé de saumon bio grillé
1	1	1 2 3	1	1 4
Haricots verts	100% VÉGÉTARIEN		Epinards Béchamel	Blé bio à la provençale
10			1 2 3	1
Emmental Bio	Brie (fromage coupe)	Petit suisse	Yaourt Bio	Fromage fondu bio
1	1	1	1	1
Liegeois fruit	Compote de pomme bio	Prunes Bio	Raisins	Crème au chocolat Bio
1 2 3				1 2 3

Liste allergène
Lait 1
Gluten 2
Œufs 3
Poisson 4
Crustacés 5
Mollusques 6
Soja 7
Céleri 8
Arachides 9
Moutarde 10
Fruit coque 11
Sésame 12
Lupin 13
Sulfites 14

Produits issus Fournisseurs locaux et Bio

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011
Menus validés par notre diététicienne
Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB
Dépistage systématique salmonelle et listéria
Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 38
du lundi 16 au vendredi 20 septembre 2019
- SCOLAIRE -

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Betteraves Bio	Tomate mozzarella	Chou fleur en salade	Macédoine de légumes	Friand au fromage
10	1 10	10	1 2 10	1 2 3
Steack hâché Bio	croquettes de pomme de terre à l'emmental	Escalope de dinde	Raviolis à la ciboulette	Filet de colin pané
1	1 2 3	1	1 2 3	1 2 4
Pâtes Bio à la tomate	100% VÉGÉTARIEN	Carotte vichy bio		Riz bio
1 2 3		1		1
Edam Bio	yaourt	Yaourt nature Bio	Tome de savoie (fromage à la coupe)	Yaourt à boire
1	1	1	1	1
Pomme rôtie Bio	brioche	Raisins	Banane bio	Compote d'abricot
1	1 2 3			

Produits issus Fournisseurs locaux et Bio

Liste allergène
Lait 1
Gluten 2
Œufs 3
Poisson 4
Crustacés 5
Mollusques 6
Soja 7
Céleri 8
Arachides 9
Moutarde 10
Fruit coque 11
Sésame 12
Lupin 13
Sulfites 14

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011
Menus validés par notre diététicienne
Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB
Dépistage systématique salmonelle et listéria
Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 39
du lundi 23 au vendredi 27 septembre 2019
- SCOLAIRE -

LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Œuf mayonnaise	Salade bio	Pâté en croûte	Lentilles en salade	Carottes râpées au citron bio
1 3	10	1 2 3	10	10
Chipolatas	Rôti de porc	Hachis parmentier	Galette de polenta au beaufort	Filet de lieu bio À la provençale
1	1	1 2 3	1 2 3	1 2 3 4
Petits pois	Epinards béchamel	-	100% VÉGÉTARIEN	Riz blanc bio
1	1 2 3			1
Reblochon (fromage à couper)	Yaourt vanille Bio	Camembert Bio	Rondelé aux noix	Emmental Bio
1	1	1	1 11	1
Fruit Bio	Tarte aux pommes	Poire	Crème vanille bio	Pomme Bio
	1 2 3		1 2 3	

Liste allergène

- Lait 1
- Gluten 2
- Œufs 3
- Poisson 4
- Crustacés 5
- Mollusques 6
- Soja 7
- Céleri 8
- Arachides 9
- Moutarde 10
- Fruit coque 11
- Sésame 12
- Lupin 13
- Sulfites 14

Produits issus Fournisseurs locaux et Bio

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011
Menus valides par notre diététicienne
Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB
Dépistage systématique salmonelle et listéria
Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE