

Menu

SEMAINE 1 - du lundi 1^{er} au vendredi 5 janvier 2024
- CENTRES AERES -

Manger bien,
Manger équilibré

	LUNDI 1 ^{er}	MARDI 2	MERC 3	JEUDI 4	VEND. 5
Liste allergènes					
Lait 1					
Gluten 2	F	Betteraves en salade	Friand au fromage	Salade de lentilles bio	Carottes râpées
Œufs 3		10	1 2 3	10	10
Poisson 4	é	Croziflette végétarienne	Boule bœuf au cumin	Rôti de dinde	Colin pané
Crustacés 5		1 2 3	1 2 3	1 2	1 2 3 4
Mollusques 6	r	100%  VÉGÉTARIEN	Gnocchis	Chou fleur et pomme de terre béchamel	Riz bio
Soja 7			1 2 3	1 2 3	1
Céleri 8	i	Fromage blanc bio	Edam	Tomme Savoie	Petit nova Bio
Arachides 9		1	1	1 11	1
Moutarde 10	é	Orange bio	Flan à la vanille	Banane	Compote pomme poire
Fruit coque 11			1 2 3		
Sésame 12					
Lupin 13					
Sulfites 14					

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France



Menu

**SEMAINE 2 - du lundi 8 au vendredi 12 janvier 2024
- Scolaire -**

Manger bien,
Manger équilibré

Liste allergènes
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

	LUNDI 8	MARDI 9	MERC 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
	Crème Dubarry	Salade d'haricots verts et œufs	Céleri rémoulade	Salade verte	Salade de chou blanc
	1	1 3 10	8 10	10	10
	Brandade	Pâtes aux petits pois et sauce tomate	Steak haché	Rôti de porc	Curry de légumes
	1 2 3 4	1 2 3	1 2	1 2	1 2 3 8
	-		Poêlée de légumes bio	Blé	
			1 2 3	1 2 3	
	Yaourt vanille bio	Petit suisse bio	Fromage	Tomme	Cantal bio
	1	1	1	1	1
	Pomme de Savoie	Galette des rois	Mousse au chocolat	Kiwi bio	Flan vanille au caramel
		1 2 3 11	1 2 3		1 2 3

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France



Équilibre 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

SEMAINE 3 - du lundi 15 au vendredi 19 janvier 2024
- Scolaire -

Manger bien,
Manger équilibré

Liste allergènes	LUNDI 15	MARDI 16	MERC 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Lait 1					
Gluten 2	Potage de butternut	Carottes râpées à la menthe	Macédoine	Salade de maïs et soja	Salade verte
Œufs 3	1 2	10	1 3 10	1 7 10	10
Poisson 4	Fricassée de dinde bio	Couscous végétarien	Moussaka	Gratin de pâtes au fromage	Poisson du marché
Crustacés 5	1 2	1 2 3 8 11	1 2 3	1 2 3	1 2 3 4
Mollusques 6	Carottes braisées bio	100%  VÉGÉTARIEN	-	100%  VÉGÉTARIEN	Riz cantonais bio
Soja 7					
Céleri 8	1				1 3
Arachides 9	Emmental bio	Fromage blanc bio	Yaourt bio	Petit Nova bio	Vache picon
Moutarde 10	1	1	1	1	1
Fruit coque 11	Crème dessert au chocolat bio	Beignet aux pommes	Compote de poire	Banane bio	Galette des rois
Sésame 12	1 2 3	1 2 3			1 2 3 11
Lupin 13					
Sulfites 14					

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France



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 4 - du lundi 22 au vendredi 26 janvier 2024
- Scolaire -

Liste allergènes
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

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
	Salade d'haricots mélangés	Salade grecque	Pizza	Salade verte bio	Crêpe aux champignons
	10	1 10	1 2 3	10	1 2 3
	Saucisse knack	Quenelle Poêlée de légumes	Beignets de poisson	Poulet bio	Lentilles façon orientale
	1 2	1 2 3 / 1 8	1 2 3 4	1 2	1 2 3
	Boulghour		Gratin de courge	Pâtes bio	
	1 2 3		1 2 3	1 2 3	
	Fromage blanc aux fruits bio	Six de Savoie	Yaourt bio	Tomme	Moulé noix
	1	1	1	1	1 11
	Fruits au sirop	Compote bio	Pomme Savoie	Crème chocolat bio	Kiwi bio
	1	1 2 3		1 2 3	

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France



Équilibre 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