

Menu

**SEMAINE 5 - Scolaire -
du lundi 29 janvier au vendredi 2 février 2024**

**Manger bien,
Manger équilibré**

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

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 1 ^{er}	VENDREDI 2
	Friand au fromage	Carottes râpées	Crème de potimarron	Salade de betterave	Salade Haricots verts
	1 2 3	10	1	10	1 3 10
	Omelette maraîchère	Saucisse grillée	Steak haché	Tajine végétarien	Poisson du marché
	1 2 3	1 2	1 2	1 2 3 8	1 2 3 4
		Purée de brocoli	Petits pois		Coquillettes bio
		1	1		1 2 3
	Fromage chanteneige bio	Meule du Doubs	Tomme bio	Edam bio	Brie
	1	1	1	1	1
	Clémentine	Crème dessert au chocolat bio	Compote pomme banane	Kiwi bio	Compote de poire
		1 2 3			1

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

**SEMAINE 6 - Scolaire -
du lundi 5 au vendredi 9 février 2024**

**Manger bien,
Manger équilibré**

	LUNDI 5	MARDI 6	MERC 7	JEUDI 8	VEND. 9 Menu mexicain
Liste allergène					
Lait 1					
Gluten 2	Macédoine	Salade verte bio	Œuf dur mayonnaise	Taboulé	Salade mexicaine
Œufs 3	1 2 3 8	10	3 10	1 2 3 8	1 2 3 10
Poisson 4	Saucisse végétale Lentilles au jus	Tartiflette végétarienne	Rôti de dinde	Colin pané	Pilon rôti façon Tex Mex
Crustacés 5	1 2	1 3	1 2	1 2 3 4	1 2 3
Mollusques 6	100% VÉGÉTARIEN	100% VÉGÉTARIEN	Haricots blancs	Ragout de légumes	Haricots rouges
Soja 7					
Céleri 8			1	1 2	1
Arachides 9	Gouda bio	Yaourt nature	Fromage bio	Mimolette	Meule de Savoie
Moutarde 10	1	1	1	1	1
Fruit coque 11	Compote bio	Ile caramel	Mandarine	Banane	Flan ananas
Sésame 12		1 2 3			1 2 3
Lupin 13					
Sulfites 14					

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 7 - Scolaire -
du lundi 12 au vendredi 16 février 2024**

**Manger bien,
Manger équilibré**

Liste allergène	LUNDI 12	MARDI 13	MERC 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
Lait 1	Nouvel an chinois				
Gluten 2	Salade de chou chinois	Betteraves	Carottes râpées	Salade de lentilles	Céleri rémoulade
Œufs 3	10	10	10	1 10	8 10
Poisson 4	Nem de légumes	Poulet rôti	Cordon bleu de dinde	Quenelle	Poisson meunière
Crustacés 5	Riz cantonnais végétarien		au four	Epinards à la crème	
Mollusques 6	1 2 3 8	1 2	1 2 3	1 2 3	1 2 3 4
Soja 7		Flan de potimarron	Coquillettes		Purée
Céleri 8		1 2 3	1 2 3		1
Arachides 9	Yaourt	Tomme	Gouda bio	Edam bio	Yaourt aux fruits
Moutarde 10	1	1	1	1	1
Fruit coque 11	Tarte à la noix de coco	Compote pomme ananas	Clémentine	Poire de Savoie	Kiwi bio
Sésame 12	1 2 3 11				
Lupin 13					
Sulfites 14					

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

Lacavant
Traiteur

Menu

**SEMAINE 8 - Centres aérés -
du lundi 19 au vendredi 23 février 2024**

**Manger bien,
Manger équilibré**

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
Lait 1	Potage de légumes Et croûtons	Jambon blanc	Macédoine	Salade verte bio	Radis au beurre
Gluten 2	1 2 8		10	10	1
Œufs 3	Tortellinis à la tomate	Pané fromager Chou fleur et pomme de terre en gratin	Rôti de dinde	Pâtes bolognaises	Poisson sauce citron
Poisson 4					
Crustacés 5	1 2 3	1 2 3	1 2	1 2 3	1 2 3 4
Mollusques 6			Pomme duchesse	-	Jardinière de légumes
Soja 7			1 2 3		1 2 8
Céleri 8	Emmental bio	Vache qui rit	Yaourt nature bio	Petit moulé au noix	Fromage bio
Arachides 9	1	1	1	1 11	1
Moutarde 10	Mousse de crème de marron	Fruit bio	Compote pomme abricot	Pomme de Savoie	Clémentine
Fruit coque 11	1 2 11			1 2 3	
Sésame 12					
Lupin 13					
Sulfites 14					

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

Lacavant
traiteur

Menu

**SEMAINE 9 - Centres aérés -
du lundi 26 février au vendredi 1^{er} mars 2024**

**Manger bien,
Manger équilibré**

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

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 1 ^{er}
	Salade de riz	Salade hivernale	Terrine de légumes	Betteraves bio	Salade de lentilles
	3 10	1 8 10	1 2 3 8	10	10
	Mousseline de lieu	Gnocchis aux petits pois	Escalope de dinde Milanaise	Emincé de bœuf bio	Poisson du marché
	1 2 3 4	1 2 3	1 2 3	1 2	1 2 3 4
	Purée de carottes		Ragout de pomme de terre	Crozets bio à la tomate	Poêlée de légumes
	1 2		1 2	1 2 3	1 2
	Tomme bio	Camembert	Yaourt nature bio	Petit suisse bio	Brie bio
	Liégeois au chocolat	Poire bio ou Savoie	Tartelette	Compote maison bio	Cake
	1		1 2 3 11		1 2 3 11

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

Lacavant
traiteur