

# Menu

Manger bien,  
Manger équilibré

**SEMAINE 36**  
**du lundi 4 au vendredi 8 septembre 2023**  
**- SCOLAIRE -**

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 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
	Concombre en salade	Salade de chou chinois	Salade verte bio	Melon	Carottes râpées bio
	10	10	10		10
	Filet de porc au miel	Risotto aux champignons	Gratin de coquille bolognaise	Bœuf braisé	Poisson du marché
	1 2	1	1 2 3	1 2	1 2 3 4
	Haricots verts			Epinards Béchamel et pomme vapeur	Blé bio à la provençale
	10			1 2 3	1 2
	Emmental Bio	Brie	Reblochon	Fromage blanc Bio	Fromage fondu bio
	1	1	1	1	1
	Mirabelle	Compote de pomme bio	Prunes Bio	Raisins	Crème au chocolat Bio
					1 2 3

Produits issus de fournisseurs locaux et bio

Viande d'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 37**  
**du lundi 11 au vendredi 15 septembre 2023**  
**- SCOLAIRE -**

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 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
	Betteraves Bio	Tomate mozzarella	Chou fleur en salade	Bun au fromage	Macédoine
	10	1 10	10	1 2 3 11	1 3 8 10
	Tortellinis à la tomate	Rôti de bœuf	Escalope de dinde	Curry de légumes bio	Filet de poisson meunière
	1 2 3	1	1	1 2 3	1 2 3 4
		Soufflé de pomme de terre	Carotte vichy bio		Courgettes sautées bio
		1 2 3	1		1
	Edam Bio	Yaourt bio	Yaourt nature Bio	Tomme de Savoie	Yaourt à boire
	1	1	1	1	1
	Pomme rôtie Bio	Brioche	Raisins	Compote pomme abricot	Banane bio
	1	1 2 3			

Produits issus de fournisseurs locaux et bio

Viande d'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 38 du lundi 18 au vendredi 22 septembre 2023 - SCOLAIRE -

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 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
	Œuf mayonnaise	Salade bio	Pâté en croûte	Consommé aux dés de légumes	Carottes râpées au citron bio
	1 3	10	1 2 3	1 8	10
	Sauté de bœuf	Rôti de porc	Quenelle de brochet	Gnocchis sardes	Filet de lieu bio À la provençale
	1	1	1 2 3 4	1 2 3	1 2 3 4
	Petits pois	Brocoli béchamel et pomme vapeur	Brunoise de courgettes		Riz blanc bio
	1	1 2 3	1		1
	Reblochon	Yaourt vanille Bio	Rondelé aux noix	Camembert Bio	Emmental Bio
	1	1	1 11	1	1
	Fruit Bio	Tarte aux pommes	Compote de Poire bio	Crème vanille bio	Pomme Bio
		1 2 3		1 2 3	

Produits issus de fournisseurs locaux et bio

Viande d'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 39 du lundi 25 au vendredi 29 septembre 2023 - SCOLAIRE -

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 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
	Céleri et radis	Tagliatelle de courgette bio	Betteraves rouges	Taboulé (semoule bio)	Chou fleur en salade
	8 10	10	10	2	10
	Lentilles à l'orientale	Croziflette végétarienne	Beignets colin aux cornflakes	Carré de porc bio Miel citron	Filet de lieu meunière
	1	1 2 3	1 2 3 4	1	1 2 3 4
			Pommes sautées	Haricots verts bio	Riz
			1	1	1
	Gruyère Savoie	Yaourt bio	Yaourt nature Bio	Fromage blanc bio	Saint-Morêt
	1	1	1	1	1
	Compote de fruits bio maison	Banane Bio	Donut's	Kiwi bio	Poire Bio
			1 2 3		

Produits issus de fournisseurs locaux et bio

Viande d'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

