


Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 36 - Scolaire - du lundi 2 au vendredi 6 septembre 2024

- 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 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
	Concombre en salade	Salade de tomate bio	Salade de chou	Salade de maïs	Courgette féta en salade
	1 10	10	10	10	1 10
	Filet de porc au miel	Rôti de bœuf	Risotto aux champignons	Lasagnes bolognaises	Poisson du marché
	1 2	1 2	1 2 3	1 2 3	1 2 3 4
	Haricots verts	Epinards béchamel et pomme vapeur		-	Blé bio à la provençale
	1	1 2 3			1 2 3
	Emmental (coupe) Bio	Yaourt (laiterie Collet)	Reblochon (coupe)	Brie (coupe)	Fromage blanc
	1	1	1	1	1
	Pêche	Raisins	Prunes Bio	Compote de pomme bio	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 - Scolaire - du lundi 9 au vendredi 13 septembre 2024

Liste allergène	LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Lait 1	Betteraves Bio	Carottes râpées	Chou fleur en salade	Friand au fromage	Macédoine
Gluten 2					
Œufs 3	10	10	10	1 2 3	1 3 8 10
Poisson 4	Bœuf braisé bio	Flan de truite au citron	Escalope de dinde	Curry de légumes bio	Filet de poisson meunière
Crustacés 5	1 2	1 2 3 4	1 2	1 2 3 8	1 2 3 4
Mollusques 6	Purée de pomme de terre panais bio	Tortellinis	Carotte vichy bio		Courgettes sautées bio
Soja 7	1 2 3	1 2 3	1		1
Céleri 8	Edam (coupe) Bio	Fromage blanc aux fruits	Yaourt nature Bio	Tomme de Savoie (coupe)	Yaourt framboise (Laiterie Collet)
Arachides 9					
Moutarde 10	1	1	1	1	1
Fruit coque 11	Mirabelle	Quatre quarts citron	Raisins	Compote pomme abricot	Banane bio
Sésame 12		1 2 3 11			
Lupin 13					
Sulfites 14					

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 - Scolaire - du lundi 16 au vendredi 20 septembre 2024

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Salade piémontaise	Salade verte bio	Pâté en croûte	Consommé aux dés de légumes	Salade coleslaw bio	
1 3 10	10	1 2 3	1 8	8 10	
Sauté de 3 volailles	Rôti de porc	Quenelle de brochet	Gnocchis sardes aux 3 tomates	Filet de lieu bio À la provençale	
1 2	1 2	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 (coupe)	Yaourt vanille Bio	Rondelé aux noix	Camembert (coupe) Bio	Emmental (coupe) Bio	
1	1	1 11	1	1	
Fruit Bio	Tarte aux pommes	Compote de Poire bio	Prune bio	Crème vanille bio	
	1 2 3 11			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




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

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 39 - Scolaire - du lundi 23 au vendredi 27 septembre 2024

Liste allergène	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Lait 1	Salade composée	Salade de chou frisé	Betteraves rouges	Taboulé (semoule bio)	Chou fleur en salade
Gluten 2					
Œufs 3	1 2 3 8 10	10	10	1 2 3	10
Poisson 4	Saucisse	Croziflette végétarienne	Beignets de poisson aux cornflakes	Carré de porc bio Miel citron	Filet de colin meunière
Crustacés 5					
Mollusques 6	1 2	1 2 3	1 2 3 4	1 2	1 2 3 4
Soja 7	Lentilles à l'orientale		Pommes sautées	Haricots verts bio	Riz
Céleri 8	1		1	1	1
Arachides 9	Gruyère Savoie (coupe)	Yaourt nature bio	Yaourt aux fruits (Laiterie Collet)	Gouda bio	Saint-Morêt
Moutarde 10	1	1	1	1	1
Fruit coque 11	Compote de fruits bio maison	Banane Bio	Donut's	Flan maison	Poire Bio
Sésame 12			1 2 3	1 2 3	
Lupin 13					
Sulfites 14					

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

