


Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 40 - SCOLAIRE du lundi 4 au vendredi 8 octobre 2021

	LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
	Concombre vinaigrette	Salade de riz bio	Salade verte bio	Œuf en mayonnaise	Salade de tomate bio
	10	3 10	10	10	10
	Filet de porc au miel	Steack hâché bio	Boulettes d agneau au cumin	Tajine aux abricots et raisins secs	Filet de poisson frais
	1	1	1	1 2 3	1 2 3 4
	Chou fleur et pomme de terre en gratin	Courgette Niçoise bio	Haricots blancs à la tomate		Lentilles
	1 2	1	1		1
	Yaourt bio vanille	Gouda bio	Petit Suisse	Chavroux	Brie (Coupe)
	1	1	1	1	1
	Glace	Pomme bio	Banane bio	Fruits au sirop	Flan vanille
	1 2 3				1 2 3

Produits
issus
Fournisseurs
locaux et Bio

- 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

Manger bien,
Manger équilibré

Semaine du goût Tout en couleur

SEMAINE 41 - SCOLAIRE
du lundi 11 au vendredi 15 octobre 2021

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


	LUNDI 11 Menu rouge	MARDI 12 Menu vert	MERCREDI 13 Menu blanc	JEUDI 14 Menu orange	 VENDREDI 15 Menu jaune
	Mousseline de betterave rouge	Soupe petits pois et croûtons	Soufflé fromage	Carottes râpées à l'orange	Céleri et maïs en salade
	1 2	1 2	1 2 3	10	8 10
	Quenelle volaille sauce basquaise	Filet lieu à l'oseille	Blanc de volaille	Rôti de porc	Sauté de dinde au curry
	1 2 3	1 4	1	1	1 2
	Riz aux haricots rouges	Flan Brocoli /pomme de terre	Pâtes au beurre	Gratin de potiron	Purée de Panais
	1	1 2 3	1	1 3	1 2 3
	Tomme de Savoie	Fromage fines herbes	Yaourt nature	Mimolette	Gruyère de Savoie
	1	1	1	1	1
	Panna cotta aux fruits rouges	Compote pomme kiwi	Tarte noix coco	Bavarois clémentine	Milk shake banane
	1		1 2 3 11	1 2 3	1 2

- 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 42 – SCOLAIRE du lundi 18 au vendredi 22 octobre 2021

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Macédoine de légumes bio	Tarte au fromage	Betteraves rouges	Salade coleslaw	Salade	
10	1 2 3	10	10	10	
Boule de bœuf à la tomate bio	Lentilles aux fèves et carottes	Escalope de dinde	Saucisse grillée	Quenelle de brochet	
1	1	1	1	1 2 3 4	
Pommes rissolées bio	100%  VÉGÉTARIEN	Petits pois à la Française	Polenta	Purée de topinambour	
1		1	1	1	
Emmental bio	Saint-Albray	Yaourt nature bio	Camembert bio	Faisselle	
1	1	1	1	1	
Compote de poire bio	Compote de pomme bio	Chou vanille	kiwi	Ananas au sirop bio	
		1 2 3			


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 43 – CENTRES AERES du lundi 25 au vendredi 29 octobre 2021

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
Rosette	Salade verte	Tomate mimosa	Salade coleslaw	Terrine de poisson	
		10	10	10	1 2 3 4
Poulet rôti	Croziflette aux carottes	Moussaka	Lasagnes de saumon	Rôti de bœuf	
1	1 2 3	1 2 3	1 2 3 4	1	
Purée		-	-	Haricots vert	
1				1	
Yaourt fraise bio	Yaourt	Fromage blanc bio	Chèvre tine	Fromage	
1	1	1	1	1	
Poire bio ou Savoie	Clémentine bio	Biscuit	Compote pomme banane bio	Crème caramel	
		1 2 3		1 3	

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 listeria
- Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE