Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 40 - SCOLAIRE
du lundi 2 au vendredi 6 octobre 2023

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Concombre vinaigrette	Salade verte bio	Céleri rémoulade	Haricots verts en salade	Salade de riz bio
1 10	10	8 10	3 10	3 10
Sauté de bœuf	Curry de légumes bio	Boulettes d'agneau au cumin	Pâtes à la tomate, fromage et basilic	Filet de poisson frais
1 2	1 8	1 2	1 2 3	1 2 3 4
Chou fleur et pomme de terre en gratin	100% VÉGÉTARIEN	Haricots blancs à la tomate	100% VÉGÉTARIEN	Courgettes poêlée
1 2		1		1
Yaourt bio vanille	Gouda bio	Camembert	Petit suisse	Brie (Coupe)
1	1	1	1	1
Poire au sirop	Compote bio	Banane bio	Pomme bio	Glace
1				1 2 3

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 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 41 - SCOLAIRE
du lundi 9 au vendredi 13 octobre 2023

Manger bien, Manger équilibré

Semaine du goût – Les 4 points cardinaux

LUNDI 9 Nord	MARDI 10 Est	MERCREDI 11 -	JEUDI 12 Ouest	VENDREDI 13 Sud
Croquette au camembert	Tarte au comté	Salade Auvergnate	Salade des Pyrénées	Soupe au pistou revisitée
1 2 3 11	1 2 3	1 2 10	1 2 10	1 2 8
Rôti de porc à la Normande	Baeckeofe d'Alsace (Bœuf aux légumes)	Aligot	Poulet Basquaise	Linguines au lieu
1 2	1 2	1	1 2	1 2 3 4
Purée de pomme de terre	-	Saucisse d'Auvergne	Riz	-
1		1	1	
Petit suisse	Yaourt	Cantal	Brebicrème	Ossau Iraty
1	1	1	1	1
Tarte au sucre	Mirabelle au sirop	Flognarde (clafoutis aux pommes)	Gâteau basque	Pâtisserie au citron de menton
1 2 3		1 2 3	1 2 3 11	1 2 3

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 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 42 – SCOLAIRE
du lundi 16 au vendredi 20 octobre 2023

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Salade coleslaw	Salade grecque	Betteraves rouges	Macédoine de légumes bio	Salade automnale
10	1 10	10	10	3 8 10
Colin aux cornflakes	Lentilles ,fèves et carottes	Escalope de dinde	Boule de bœuf à la tomate bio	Quenelle au beurre
1 2 3 4	1 2	1 2	1	1 2 3
Polenta	100% VÉGÉTARIEN	Petits pois à la Française	Pommes rissolées bio	**Torsade de blé et pois chiche** 100% VÉGÉTARIEN
1		1	1	1
Camembert bio	Saint-Albray	Yaourt bio	Emmental bio	Faisselle
1	1	1	1	1
Compote bio	Chou vanille	Kiwi	Flan au chocolat	Ananas au sirop bio
	1 2 3			

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 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 43 – CENTRES AERES
du lundi 23 au vendredi 27 octobre 2023

LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Rosette	Salade verte	Tomate mimosa	Terrine de poisson	Salade composée
14	10	10	1 2 3 4	2 3 10
Poulet rôti	Croziflette aux carottes	Poisson meunière	Rôti de bœuf	Lasagnes de légumes
1	1 2 3	1 2 3 4	1	1 2 3 8
Purée	100% VÉGÉTARIEN	Riz	Haricots vert	100% VÉGÉTARIEN
1			1	
Yaourt fraise bio	Yaourt	Fromage	Fromage blanc bio	Gouda
1	1	1	1	1
Poire bio ou Savoie	Clémentine bio	Biscuit	Crème caramel	Compote pomme banane bio
		1 2 3	1 3	

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 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