

# Menu

Manger bien,  
Manger équilibré

**SEMAINE 49**  
**du lundi 2 au vendredi 6 décembre 2019**  
**- SCOLAIRE -**

	LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Pizza aux olives	Salade BIO	Taboulé	Salade de maïs	Salade grecque	
1 2 3	10	2	10	3 10	
Linguines aux topinambours et picorino	Sauté de porc BIO	Escalope de volaille	Dinde aux marrons	Poisson du marché	
1 2 3	1 2	1	1 2	1 2 3 4	
	Pommes persillées BIO	Haricots verts	Purée de potiron	Riz de camargue	
	1	1	1 3	1	
Comté fruitier AOP	Fromage bio	Yaourt fruit bio	Tomme fruitière 2 Savoie	Croc lait	
1	1	1	1	1	
Crème au chocolat bio	Compote bio	Poire au sirop	Clémentines bio	Mousse au citron	
1 2 3				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

*Sacavant*  
Traiteur

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 50**  
**du lundi 9 au vendredi 13 décembre 2019**  
**- 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 9	MARDI 10	MERC 11	JEUDI 12	VEND. 13
	Crêpe aux champignons	Chou blanc Au tofu et pommes	Carottes râpées	Salade verte	Betterave rouge bio
	1 2 3	10	10	10	
	Filet de porc	Pomme de terre au chèvre et noix	Brandade de poisson	Boules de bœuf bio à la tomate	Pavé de saumon
	1	1 2	1 2 3 4		1 4
	Chou-fleur et pomme de terre en gratin	<b>100%</b>  <b>VÉGÉTARIEN</b>	-	Pâtes	Flan de potiron
	1 2 3			1 2 3	1 2 3
	Carré frais bio	Rondelé aux herbes	Fromage blanc bio	Meule Savoie Bio	Brebicrème
	1	1	1	1	1
	Liégeois	Poire bio	Cake citron	Clémentine bio	Tarte aux poires
	1 2 3		1 2 3		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 51**  
**du lundi 16 au vendredi 20 décembre 2019**  
**- 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 16	MARDI 17	MERC. 18	JEUDI 19 Menu de Noël	VENDREDI 20
Potage de carottes et comté	<b>Betterave en salade bio</b>	Céleri remoulade	Verrine saumon ciboulette	Terrine maison	
1 2 3	10	10	1 2 4	1 2 3	
Tartiflette au tofu fumé	<b>Steack hâché bio</b>	Poisson pané	Suprême poulet à la crème	Parmentier de poisson	
1 2	1	1 2 3 4	1 2 3	1 2 3 4	
<b>100%</b>  <b>VÉGÉTARIEN</b>	<b>Pâtes au beurre bio</b>	Flan de courgette	Pomme dauphine	**	
	1 2 3	1 2 3	1 2 3		
<b>Tranchette Raclette IGP Bio</b>	<b>Emmental bio</b>	St Morêt	Petit nova aux fruits	Kidiboo	
1	1	1	1	1	
Poire Savoie	<b>Banane bio</b>	Pâtisserie	Entremets <b>Clémentines bio</b> Papillotes	<b>Crème dessert</b> <b>Chocolat bio</b>	
		1 2 3 11	1 2 3	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 52**  
**du lundi 23 au vendredi 27 décembre 2019**  
**- Centres aérés -**

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 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
	Rosette	Salade piémontaise	N O Ë L	Œuf mayonnaise	charcuterie
	2	1 3 10		3 10	1 2
Steack hâché bio	Saucisse grillée	Hachis parmentier		Poisson pané	
	1	1 2		1 2 3	1 2 3 4
Coquillettes sauce tomate	Haricots verts	-		Pâtes	
	1 2 3	1			1 2 3
Yaourt bio	Camembert bio	Petit nova		Babybel	
	1	1		1	1
Tarte poires	Pomme bio	Gauffre		Chausson aux pommes	
	1 2 3			1 2 3	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

*Lacavant*  
Traiteur