




















Ménu

SEMAINE 49 - du lundi 2 au vendredi 6 décembre 2024
- SCOLAIRE -

**Manger bien,
Manger équilibré**

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	MERC 4	JEUDI 5	VEND. 6
	Betterave rouge 	Salade verte 	Haricot en salade 	Salade de riz 	Céleri rémoulade 
	10	10	10	3 8 10	8 10
	100% VÉGÉTARIEN Raviolis au fromage 	Filet de lieu noir 	Pépîte de colin	Roti de porc 	Cuisse de poulet 
	1 2 3	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2/2 3	1 2
				Sans porc: omelette	
		Petit pois 	Pommes noisette	Carotte au jus 	Poêlée de légumes 
		1 2	1 2 3	1 2	1 2
	Chèvre 	Ligueil 	Fromage	Bûche du pilat 	Fromage blanc vrac 
	1	1	1	1	1
	poire	Crème chocolat	Fruits de saison	Moelleux aux pommes 	clémentine
		1 2 11		1 2 3	

 Fromage à la coupe
 Produit cuisiné par nos soins

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






Ménu

SEMAINE 50 - du lundi 9 au vendredi 13 décembre 2024 - SCOLAIRE -

Manger
bien,
Manger
équilibré

	LUNDI 9	MARDI 10	MERC. 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Lait 1					
Gluten 2	Taboulé 	Crème de carotte 	Salade verte 	Betterave 	Salade de petits pois feta 
Œufs 3	2 8 10	1 2	10	10	1 10
Poisson 4	Poisson pané 	Gratin de macaronis aux noix 	Boule de boeuf 	Knack de volaille	Poisson du marché 
Crustacés 5	1 2 3 4	1 2 3 11	1 2 3	1 2 3 14	1 2 3 4
Mollusques 6					
Soja 7	Haricots verts 		Purée de légumes 	Lentilles 	Riz 
Céleri 8	1 2		1 2 3	1 2	1 2
Arachides 9	Fromage 	Yaourt nature vrac 	Yaourt fruits	St paulin 	Fromage blanc
Moutarde 10	1	1	1	1	1
Fruit coque 11	Beignet au chocolat	Pomme	Crème caramel	Poire	Liégeois vanille
Sésame 12	1 2 3		1 2 3		1 2 3

 Fromage à la coupe 
 Produit cuisiné par nos soins

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France

Menu

**SEMAINE 51 - du lundi 16 au vendredi 20 décembre 2024
- SCOLAIRE -**

**Manger
bien,
Manger
équilibré**

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	MERCREDI 18	JEUDI 19 Menu de Noël	VENDREDI 20
	Céleri et carottes	Betteraves	Choux râpé	Pâté en croute	Salade verte
	8 10	10	10	1 2 3	10
	Pâtes bolognaises	Filet de poisson	Rosbif	Filet de dinde aux marrons	100% Croziflette végétarienne
	1 2 3	1 2 4	1 2	1 2	1 2 3
	-	Petit pois	Poêlée de légumes	Gratin dauphinois	
		1	1	1 2 3 11	
	Carré frais	Emmental	kiri	Petit nova	Buche du Pilat
	1	1	1	1	1
	Compote pomme kiwi	Flan au chocolat	poire	Bûche de Noël Chocolats /clémentine	Salade de fruits
		1 2 3 11	1 2 3	1 2 3 11	



Fromage à la coupe



Produit cuisiné par nos soins

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











Ménu

SEMAINE 52- du lundi 23 décembre au vendredi 27 décembre 2024
- Centres aérés -

**Manger bien,
Manger équilibré**

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
	Terrine de campagne	Haricots en salade 			
	1 2	10			
	Rôti de porc 	Bœuf mode 			
	1 2	1 2			
	Macaroni tomate 	Brunoise de carottes 			
	1 2 3	1			
	Emmental 	Camembert 			
	1	1			
	Poire	Crème caramel 			
		1 3			



Fromage à la coupe



Produit cuisiné par nos soins

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

