

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 44
du lundi 31 octobre au vendredi 4 novembre 2022
- CENTRES AERES -

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 31	MARDI 1 ^{er}	MERC 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
	Crème Dubarry		Pizza	Salade coleslaw Bio	Lentilles en salade
	1 2		1 2 3	10	10
	Omelette aux pommes de terre		Soufflé de lieu	Steak haché bio	Filet de colin sauce citron
	1 3		1 2 3 4	1	12 34
			Haricots blanc à la tomate	Pâtes bio à la tomate	Purée de carottes
			1	1 2 3	1
	Emmental bio		Yaourt vanille bio	Kiri bio	Saint Marcellin Fromage coupe
	1		1	1	1
	Moelleux aux pommes		Poire au sirop	Pomme bio	Compote bio
	1 2 3 11				

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 45
du lundi 7 au vendredi 11 novembre 2022
- 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 7	MARDI 8	MERC 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
	Haricots verts en salade	Salade verte	Carottes râpées bio	Potage de légumes bio Croustons	
	10	10	10	1 2 8	F
	Sauté de volaille marengo	Gnocchi sardes aux tomates, petits pois et mozzarella	Quenelle sauce provençale	Rôti de porc bio	é
	1 2 10	1 2 3	1 2 3 4	1	
	Pomme persillée		Riz blanc	Penne rigate bio à la tomate	r
	1		1	1 2 3	i
	Carré frais bio	Yaourt nature Bio	Tomme Savoie Fromage coupe	Camembert bio	é
	1	1	1	1	
	Kiwi bio	Entremet panna cotta	Crème dessert chocolat bio	Compote bio	
		1	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 diététienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB

Dépistage systématique salmonelle et listéria

Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Vacavant
Traiteur

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 46
du lundi 14 au vendredi 18 novembre 2022
- 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 14	MARDI 15	MERC 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
	Salade de Riz bio	Crème de butternut	Céleri rémoulade	Terrine de légumes	Salade piémontaise
	3 10	1	10	1 2 3	3 10
	Poule au pot bio	Hachis parmentier	Omelette bio	Lentilles crémeuses aux carottes	Filet de poisson frais
	1 2	1 2 3	1 3	1	1 2 4
	Haricots verts bio	-	Pomme campagnarde		Poêlée légumes
	1		1 2 3		1
	Yaourt nature bio	Brie Fromage coupe	Délice de Camembert	Fromage blanc aux fruits	Edam bio
	1	1	1	1	1
	Coupelle de fruits bio	Clémentine bio	Poire Bio	Pomme bio	Liégeois vanille caramel
			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 47
du lundi 21 au vendredi 25 novembre 2022
- 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 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
	Soupe de légumes et croustons	Carottes râpées	Tomate mozzarella	Betteraves rouges bio	Bâtonnets de crudités
	1 2	10	10	10	10
	Brandade de lieu	Lasagnes de légumes d'hiver	Saucisse Knack	Boules de bœuf bio à la tomate	Pavé de lieu
	1 2 3 4	1 2 3	1 2	1	1 2 4
	-		Carottes persillées	Coquillettes bio	Riz blanc bio
			1	1 2 3	1
	Petit suisse	Emmental bio	Carré frais bio	Pocket bio Framboise	Reblochon Fromage coupe
	1	1	1	1	1
	Banane bio	Beignet abricot	Compote bio	Clémentines bio	Fruit au sirop
		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 48
du lundi 28 novembre au vendredi 2 décembre 2022
- 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 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1 ^{er}	VENDREDI 2
	Pizza aux olives	Tarte aux légumes bio	Taboulé	Salade de maïs	Salade grecque
	1 2 3	1 2 8	2	10	3 10
	Linguines aux carottes et picorino	Sauté de porc BIO	Escalope de volaille	Dinde rôtie	Pépites de colin aux épinards
	1 2 3	1 2	1	1 2	1 2 3 4
		Pommes sautées aux épices	Haricots verts	Purée de potiron	Riz de camargue
	1 3	1 10	1	1 3	1
	Comté fruitier	Fromage bio	Yaourt fruit bio	Tomme fruitière	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

