

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

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


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


Macavant
Traiteur

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

