


Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 49
du lundi 5 au vendredi 9 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 5	MARDI 6	MERC 7	JEUDI 8	VEND. 9
Crêpe au Fromage	Céleri rapé Aux pommes	Carottes râpées	Salade verte bio	Betterave rouge bio
1 2 3	10	10	10	10
Filet de porc	Tortellini épinards ricotta	Brandade de poisson	Boules de bœuf bio à la tomate	Poisson du marché
1	1 2 3	1 2 3 4	1	1 2 4
Chou-fleur et pomme de terre en gratin		-	Pâtes bio	Flan de potiron
1 2 3	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 pommes
1 2 3		1 2 3		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



Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 50
du lundi 12 au vendredi 16 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 12	MARDI 13	MERC. 14	JEUDI 15 Menu de Noël	VENDREDI 16
	Potage de légumes et comté	Haricots verts en salade bio	Céleri remoulade	Mousseline de poisson Aux crevettes	Salade verte
	1 2 3	10	10	1 2 3 4	1 2 3
	Tartiflette aux dés de carotte	Steack hâché bio	Poisson pané	Ballotin de dinde aux marrons	Parmentier de poisson
	1 2	1	1 2 3 4	1 2 3	1 2 3 4
		Pâtes au beurre bio	Flan de courgette	Gratin dauphinois	**
		1 2 3	1 2 3	1 2 3	
	Tomme Savoie	Emmental bio	St Morêt	Petit nova aux fruits	Kidiboo
	1	1	1	1	1
	Poire Savoie	Banane bio	Pâtisserie	Dessert glacé Clémentines bio Papillotes	Crème dessert Chocolat bio
			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 51
du lundi 19 au vendredi 23 décembre 2022
- 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 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
	Rosette	Salade piémontaise	Charcuterie	Œuf mayonnaise	Salade
	2	1 3 10	1 2	3 10	10
	Steack hâché bio	Saucisse grillée	Poisson pané	Hachis parmentier	Burger de Noël
	1	1 2	1 2 3 4	1 2 3	1 2 3
	Coquillettes sauce tomate	Haricots verts	Pomme vapeur	-	Pomme noisette
	1 2 3	1	1 2 3		1 3
	Yaourt bio	Camembert bio	Babybel	Petit nova	Emmental
	1	1	1	1	1
	Tarte poires	Pomme bio	Chausson aux pommes	Gauffre	Liégeois fruits
	1 2 3		1 2 3	1 2 3	1

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

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 52
du lundi 26 décembre au vendredi 30 décembre 2022
- 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 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
	Pomelos	Haricots en salade	Salade de blé concassé	Carotte rapée bio	Salade verte
		10	1 2 3 10		10
	Cordon bleu	Bœuf mode	Pépites de colin aux épinards	Sauté de porcelet	Burger de poisson
	1 2 3	1	1 2 3 4	1	1 2 3 4
	Pâtes sauce tomate	Brunoise Carottes	Purée de légume	Poêlée de légumes	Pomme noisette
	1 2 3	1	1 3	1	1
	Emmental bio	Camembert bio	Bonbel	Fromage	Yaourt bio
	1	1	1		1
	kiwi	Crème caramel	Banane bio	Fruits au sirop	Compote bio
		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