

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 22
du lundi 29 mai au vendredi 2 juin 2023
- 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 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 1 ^{er}	VENDREDI 2
F E R I E		Blé concassé aux légumes bio	Feuilleté fromage	Salade verte bio	Terrine de poisson
		1 2 10	1 2 3	10	1 2 3 4
		Filet de dinde Forestière	Jambon braisé	Pané fromager	Quenelles de brochet
		1 2	1 2	1 2 3	1 2 3 4
		Gratin provençal	Carotte vichy bio	Haricots verts bio	Riz pilaf bio
		1 2 3	1	1	1
		P'tit Louis	Yaourt aux fruits	Yaourt sucré bio	Reblochon
	1	1	1	1	
	Abricot	Crème dessert vanille bio	Tarte pomme bio	Glace	
			1 2 3	1 2 3	1 2 3

Produits issus de fournisseurs locaux et bio

Viande d'origine France

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 23
du lundi 5 au vendredi 9 juin 2023

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	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENREDI 9
	Carottes râpées bio	Tomate mozzarella	Salade verte	Melon	Salade Piémontaise
	10	1 10	10		3 10
	Steak haché bio	Mousseline de truite	Rôti de dinde	Omelette aux pommes de terre et emmental	Filet de colin
	1	1 2 3 4	1	1 2 3	1 2 3 4
	Courgettes sautées bio	Ratatouille et riz bio	Pomme mousseline		Epinards béchamel
	1 2	1	1 3		1 2 3
	Petit suisse bio	Emmental bio	Yaourt nature bio	Fromage blanc bio	Gouda bio
	1	1	1	1	1
	Fruit bio	Compote bio	Moelleux au chocolat	Nectarine	Cerises ou Fraises
			1 2 3		

Produits issus de fournisseurs locaux et bio

Viande d'origine France

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 24
du lundi 12 au vendredi 16 juin 2023
- 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	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
	Pastèque	Taboulé	Allumette au fromage	Salade verte bio	Melon
		2 8	1 2 3	10	
	Penne aux légumes	Sauté de bœuf	Poisson meunière	Cuisse de Poulet bio	Lieu provençale
	1 2 3	1 2	1 2 3 4	1	1 4
		Méli mélo de légumes verts	Petits pois bio	Gratin de chou fleur et pomme de terre bio	Riz
		1	1	1 2 3	1
	Tomme catalane	Fromage blanc bio	Fourme d'Ambert	Camembert	Montcerda
	1	1	1	1	1
	Pêche	Abricot	Fraises	Fruit de saison BIO	Crème dessert Chocolat BIO
					1 2 3

Produits issus de
fournisseurs
locaux et bio

Viande d'origine
France

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 25
du lundi 19 au vendredi 23 juin 2023
- 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 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENREDI 23
	Salade de lentilles	Céleri rémoulade	Melon	Salade verte bio	Macédoine de légumes
	10	10		10	3 8 10
	Paleron braisé	Poulet rôti	Grillade de porc	Quenelles sauce tomate bio	Piperade
	1	1	1	1 2 3 4	1 2 3
	Carottes au jus	Purée	Petits pois bio	Riz créole Bio	
	1	1 3	1	1	
	Yaourt aux fruits bio	Saint Paulin bio	Camembert	Petit suisse bio	Emmental bio
	1	1	1	1	1
	Nectarine BIO	Fruits au sirop	Gâteau de semoule	Pêche bio	Abricot
			1 2 3		

Produits issus de fournisseurs locaux et bio

Viande d'origine France

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 26
du lundi 26 au vendredi 30 juin 2023
- 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 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
	Carottes râpées	Betterave rouge	Friand au fromage	Salade verte	
	10	10	1 2 3	10	
	Soufflé de truite	Lentilles au gouda	Rosbif	Pâtes carottes fromage et noix	1^{er} Pique-nique estival
	1 2 3	1	1	1 2 3 11	1 2 3 11
	Ratatouille		Courgettes braisées		
			1 2		
	Camembert bio	Yaourt BIO	Fromage blanc bio	Emmental BIO	
	1	1	1	1	
	Fruit bio	Abricot	Flan pâtissier	Compote de poire	
			1 2 3		

Produits issus de
fournisseurs
locaux et bio

Viande d'origine
France

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

