

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 10
– du lundi 2 au vendredi 6 mars 2020 –
- 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 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
	Salade de riz	Tarte fromage	Salade verte	Betterave en salade bio	Salade de lentilles
	3 10	1 2 3	10	10	10
	Rôti de veau	Gnocchi aux petits pois	Boule de bœuf à la tomate	Steack haché bio	Poisson du marché
	1 2	1 2 3	1	1	1 2 3 4
	Purée de carottes		Ragout de pomme de terre	Pâtes bio	Gratin de brocolis et pomme de terre
	1 3		1	1 2 3	1 3
	Tomme bio	Port salut	Yaourt nature bio	Petit suisse bio	Yaourt fraise bio
	1	1	1	1	1
	Liégeois aux fruits	Poire bio ou Savoie	Marbré chocolat	Compote bio	Roulé abricot
	1 2		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.

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 11
– du lundi 9 au vendredi 13 mars 2020 –
- SCOLAIRE -

Liste allergène
Laït 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 9	MARDI 10	MERC 11	JEUDI 12	VEND. 13
	Crème de poireau Dés de comté	Salade de blé bio	Crêpe fromage	Salade verte	Macédoine
	1 2	2 10	1 2 3	10	2 3 10
	Pâtes aux courgettes, chèvre et noix	Paleron bio braisé	Steack hâché	Couscous	Parmentier de colin
	1 2 3 11	1 2	1	1 2 8	1 2 3 4
	100%  VÉGÉTARIEN Yaourt aux pêches bio	Carottes braisées bio	Haricots verts	-	
		1	1		1 2
		Nova fruit bio	Brie	Fromage blanc bio	Camembert bio
	1	1	1	1	1
	Beignet aux pommes	Compote maison bio	Compote de pomme bio	Chou caramel	Flan vanille
	1 2 3			1 2 3	1 3

Produits
issus
Fournisseurs
locaux et Bio

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 12
- du lundi 16 au vendredi 20 mars 2020 -
- 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 16	MARDI 17	MERC 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
	Salade de maïs	Tarte au fromage	Concombre bio ciboulette	Tomate en salade bio	Betterave en salade bio
	10	1 2 3	10	10	10
	Croziflette végétarienne	Rôti de porc	Escalope de dinde grillée	Rôti de bœuf bio	Poisson du marché
	1 2	1	1	1	1 2 3 4
	100%  VÉGÉTARIEN	Haricots verts	Petits pois – carottes	Purée bio	Epinard béchamel Pomme vapeur
		1	1	1 2 3	1 2 3
	Yaourt citron bio	Tartare aux noix	Tomme	Carré frais bio	Fromage blanc aux fruits
	1	1 11	1	1	1
	Roulé framboise	Compote poire pomme bio	Riz au lait	Fruit au sirop bio	Pomme de Savoie
	1 2 3		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 13
du lundi 23 mars au vendredi 27 mars 2020
- 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 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
	Haricots verts en salade bio	Macédoine	Salade aux dés d'emmental	Carottes râpées	Terrine de légumes
	10	3 10	1 10	10	1 2 3
	Quenelle bio sauce forestière	Rôti de dinde	Cordon bleu	Lieu pané	Conchiglie ,cèpes et haricots rouges
	1 2 3	1 2	1 2 3	1 2 3 4	1 2 3 4
	Riz blanc bio	Tortellini tomate	Purée	Gratin de courgette	100%  VÉGÉTARIEN
	1	1 2 3	1	1 2	Petit moulé aux noix
	Comté bio	Edam bio	Babybel	Yaourt nature bio	1 11
	1	1	1	1	Banane bio
	Crème vanille bio	Mousse chocolat au lait	Fruit bio	Glace	
	1 2 3	1 2 3	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

