

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 10 – du lundi 4 au vendredi 8 mars 2024
- SCOLAIRE -

	LUNDI 4	MARDI 5	MERC 6	JEUDI 7	VEND. 8
Lait 1					
Gluten 2	Friand fromage	Salade de blé bio	Jambon blanc	Macédoine	Carottes râpées à la menthe
Œufs 3	1 2 3	2 10	14	2 3 10	10
Poisson 4	Pâtes au potimarron et noix	Paleron bio braisé	Boulettes de bœuf à la tomate	Poisson du marché	Tajine végétarien
Crustacés 5	1 2 3 11	1 2	1	1 2 3 4	1 2 3 8
Mollusques 6		Carottes braisées bio	Haricots verts	Purée	
Soja 7		1	1	1 2	
Céleri 8	Yaourt aux pêches bio	Nova fruit bio	Brie	Camembert bio	Fromage blanc bio
Arachides 9	1	1	1	1	1
Moutarde 10	Tarte aux pommes	Compote maison bio	Mousse au chocolat	Flan vanille	Banane Bio
Fruit coque 11	1 2 3		1 2 3	1 3	
Sésame 12					
Lupin 13					
Sulfites 14					

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande 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 11 – du lundi 11 au vendredi 15 mars 2024
- 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 11	MARDI 12	MERC 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
Lait 1					
Gluten 2	Tarte aux légumes	Salade verte	Concombre bio ciboulette	Salade de maïs	Betterave en salade bio
Œufs 3	1 2 3	10	10	10	10
Poisson 4	Poisson meunière	Tartiflette végétarienne	Escalope de dinde grillée	Rôti de bœuf bio	Saucisse végétale Epinard béchamel Pomme vapeur
Crustacés 5					
Mollusques 6	1 2 3 4	1 2	1	1	1 2 3
Soja 7	Haricots verts		Petits pois – carottes	Purée bio	
Céleri 8	1 2		1	1 2 3	
Arachides 9	Moulé aux noix	Yaourt citron bio	Tomme noire	Croc lait	Fromage blanc aux fruits
Moutarde 10	1 11	1	1	1	1
Fruit coque 11	Compote poire pomme bio	Ananas au sirop	Riz au lait	Banane Bio	Pomme bio
Sésame 12			1 2 3		
Lupin 13					
Sulfites 14					

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande 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 12 - du lundi 18 au vendredi 22 mars 2024
- 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 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENREDI 22
	Haricots verts en salade bio	Macédoine	Salade composée	Carottes râpées	Terrine de légumes bio
	10	3 10	1 3 8 10	10	1 2 3 8
	Pépinettes façon riz cantonais	Rôti de porc	Cordon bleu	Escalope de dinde forestière	Gratin de pâtes au fromage
	1 2 3 7 12	1 2	1 2 3	1 2 3	1 2 3 11
		Ratatouille et riz	Purée de légumes	Courgettes poêlée	
		1 8	1	1	
	Meule de Savoie	Edam bio	Babybel	Yaourt nature bio	Petit moulé
	1	1	1	1	1
	Orange bio	Moelleux aux pommes maison	Flan vanille	Poire	Glace
		1 2 3	1 2 3		1 2 3 11

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande 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

SEMAINE 13 - du lundi 25 au vendredi 29 mars 2024
- SCOLAIRE -

Manger bien,
Manger équilibré

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 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
	Céleri rémoulade	Dés de betterave bio	Œuf dur mayonnaise	Potage de légumes bio et croûtons	Haricots verts en salade
	8 10	10	1 10	1 2 8	10
	Boulette d'agneau	Flan de courgettes Galette de blé	Poulet rôti	Fusilli tomate petits pois	Poisson meunière maison
	1 2 3	1 2 3	1	1 2 3	1 2 4
	Pommes campagnardes	100% VÉGÉTARIEN	Carottes au jus	100% VÉGÉTARIEN	Riz
	1 2 3		1		1
	Reblochon	Edam bio	Kidiboo	Camembert bio	Petit Louis
	1	1	1	1	1 11
	Poire Bio	Flan à la fraise	Crème dessert chocolat bio	Compote maison bio	Kiwi bio
		1 2 3	1 2 3		

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande 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

