

Menu

**SEMAINE 14 - du lundi 1^{er} au vendredi 5 avril 2024
SCOLAIRE -**

Manger bien,
Manger équilibré

| Liste allergène | LUNDI 1 ^{er} | MARDI 2 | MERCREDI 3 | JEUDI 4 | VENDREDI 5 |
|-----------------|-----------------------|---|--|------------------------|----------------------------|
| Lait 1 | F | Maïs en salade bio | Salade verte | Salade coleslaw bio | Blé concassé en salade bio |
| Gluten 2 | | 10 | 10 | 10 | 2 10 |
| Œufs 3 | é | Risotto aux carottes et parmesan | Saucisse végétale Petits pois | Estouffade de bœuf bio | Fricassée de poisson |
| Poisson 4 | | 1 2 | 1 2 | 1 2 | 1 2 3 4 5 |
| Crustacés 5 | r |  |  | Coquillettes bio | Haricots verts |
| Mollusques 6 | | 1 | | 1 2 3 | 1 |
| Soja 7 | i | St Môret | Petit Louis | Fromage blanc bio | Brie |
| Céleri 8 | | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Arachides 9 | é | Kiwi bio | Pomme bio | Compote bio | Liégeois vanille |
| Moutarde 10 | | | | | 1 2 3 |
| Fruit coque 11 | | | | | |
| Sésame 12 | | | | | |
| Lupin 13 | | | | | |
| Sulfites 14 | | | | | |

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande d'origine France



Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 15 - du lundi 8 au vendredi 12 avril 2024
- Scolaire -

| | LUNDI 8 | MARDI 9 | MERC 10 | JEUDI 11 | VEND. 12 |
|-----------------|--------------------------|---------------------------|------------------------|------------------------------|---|
| Liste allergène | Salade printanière | Concombre en salade | Salade de chou chinois | Carottes râpés | Tomate en salade bio |
| Lait 1 | 1 2 3 8 10 11 | 10 | 10 | 8 10 | 10 |
| Gluten 2 | Quenelle | Gratin de pâtes au saumon | Boulette d'agneau | Rôti de dinde | Poêlée de légumes et riz |
| Œufs 3 | 1 2 3 | 1 2 3 4 | 1 2 3 | 1 2 | 1 2 3 8 |
| Poisson 4 | Riz | - | Purée | Flan de pomme de terre |  |
| Crustacés 5 | 1 | | 1 3 | 1 | |
| Mollusques 6 | Fromage blanc aux fruits | Gouda | Petit moulé | Yaourt bio au sucre de canne | Brebis crème |
| Soja 7 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Céleri 8 | Orange | Salade de fruit bio | Fraises | Compote de poire bio | Kiwi bio |
| Arachides 9 | | | | | |
| Moutarde 10 | | | | | |
| Fruit coque 11 | | | | | |
| Sésame 12 | | | | | |
| Lupin 13 | | | | | |
| Sulfites 14 | | | | | |

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 16 - du lundi 15 au vendredi 19 avril 2024
- Centres aérés -

| | LUNDI 15 | MARDI 16 | MERC 17 | JEUDI 18 | VENDREDI 19 |
|-----------------|---|-----------------|----------------------------------|---------------------|----------------------|
| Liste allergène | | | | | |
| Lait 1 | | | | | |
| Gluten 2 | | | | | |
| Œufs 3 | Macédoine de légumes | Carottes râpées | Terrine de légumes | Betterave en salade | Salade verte |
| Poisson 4 | 3 8 10 | 10 | 1 2 3 | 10 | 10 |
| Crustacés 5 | Tortellinis aux épinards | Rôti de dinde | Escalope de veau aux champignons | Poisson meunière | Lasagnes bolognaises |
| Mollusques 6 | 1 2 3 | 1 | 1 2 | 1 2 3 4 | 1 2 3 |
| Soja 7 |  | Petits pois | Poêlée de légumes | Riz | - |
| Céleri 8 | | 1 | 1 2 | 1 | |
| Arachides 9 | Yaourt nature | Camembert | Yaourt fruit | Tartare aux noix | Yaourt vanille bio |
| Moutarde 10 | | | | | |
| Fruit coque 11 | 1 | 1 | 1 | 1 11 | 1 |
| Sésame 12 | Banane | Compote bio | Fruits au sirop | Crème chocolat bio | Tarte aux pommes |
| Lupin 13 | | | 14 | 1 2 3 | 1 2 3 11 |
| Sulfites 14 | | | | | |

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 17 - du lundi 22 au vendredi 26 avril 2024
- 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 22 | MARDI 23 | MERC 24 | JEUDI 25 | VENDREDI 26 |
|--|---|-----------------------------|-----------------------------------|------------------------|----------------------------------|
| | Friand au fromage | Salade verte bio | Carottes râpées bio | Salade piémontaise | Salade petits pois tomate chèvre |
| | 1 2 3 | 10 | 10 | 2 3 10 | 1 10 |
| | Omelette aux pommes de terre | Aiguillettes de colin pané | Steak haché | Poulet rôti | Poisson du marché |
| | 1 2 3 | 1 2 3 4 | 1 2 | 1 | 1 2 3 4 |
| |  | Pâtes tomate bio | Epinards béchamel et pomme vapeur | Haricots verts | Riz |
| | | 1 2 3 | 1 2 3 | 1 | 1 |
| | Fromage blanc bio | Emmental bio | Saint Paulin | Tomme blanche | Yaourt aux fruits bio |
| | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | Clafoutis poire bio | Cubes d'ananas au sirop bio | Tarte aux fruits | Compote aux pommes bio | Fraises |
| | 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

