

Menus

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 14
du lundi 4 au vendredi 8 avril 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 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENREDI 8
	Melon	Maïs en salade bio	Salade verte	Blé concassé en salade bio	Salade coleslaw bio
		10	10	2 10	10
	Risotto aux carottes et parmesan	Émincé de volaille	Epaule d'agneau	Fricassée de poisson aux champignons	Estouffade de bœuf bio
	2	1 2	1 2	1 2 3 4 5	1 2
		Printanière de légumes	Petit pois et carottes	Haricots verts	Gratin de coquillettes bio
	1	1	1 14	1	1 2 3
	Yaourt bio	Babybel	Chavroux	Six de savoie	Fromage blanc bio
	1	1	1	1	1
	Pêche au sirop	Pavé chocolat	Pomme bio	Liégeois vanille	Compote bio
		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



Menus

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 15
du lundi 11 au vendredi 15 avril 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 11	MARDI 12	MERC 13	JEUDI 14	VEND. 15
	Macédoine de légumes	Conchiglie en salade	Céleri rémoulade	Terrine de campagne	Tomate en salade bio
		1 2 3 10	8 10	1 2 3	10
	Tortellini aux épinards	Steack hâché bio	Chipolatas grillées	Poulet Rôti	Brandade de morue parmentière
		1	1	1	1 2 3 4
		Ratatouille	Purée	Haricots verts	-
		1 2	1 3	1	
	Yaourt nature	Emmental bio	Pavé demi sel	Yaourt bio au sucre de canne	Brebis crème
		1	1	1	1
	Crème caramel	Riz au lait	Compote poire bio	Fraises	Crème renversée
		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

Sacavant
TRADITION

Menus

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 16
du lundi 18 au vendredi 22 avril 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 18	MARDI 19	MERC 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
		Rosette	Terrine de légumes	Betterave en salade	Salade verte
F		1 11	1 2 3	10	10
E		Rôti de dinde	Escalope aux champignons	Poisson pané	Lasagnes bolognaises
		1	1 2	1 2 3 4	1 2 3
R		Pomme noisette	Poêlée de légumes	Riz aux légumes	-
I		2 3 14	1 2	1	
E		Chavroux	Yaourt fruit	Tartare aux noix	Yaourt fraise bio
		1	1	1 11	1
		Compote bio	fraises	Crème chocolat bio	Tarte aux poires
			14	1 2 3	1 2 3 11

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

Vacavant
Traiteur

Menus

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 17
du lundi 25 au vendredi 29 avril 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 25	MARDI 26	MERC 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
	Macédoine de légumes	Salade verte bio	Carottes râpées bio	Salade piémontaise	Rosette
	3 10	10	10	2 3 10	14
	Omelette aux pommes de terre	Steak haché bio	Aiguillettes de colin	Poulet rôti	Poisson du marché pané
	1	1	1 2 3 4	1	1 2 3 4
		Pâtes tomate bio	Epinards béchamel et pomme vapeur	Haricots verts	Riz
		1 2 3	1 2 3	1	1
	Emmental bio	Yaourt bio	Saint Paulin bio	Tomme bio	Fromage blanc bio
	1	1	1	1	1
	Entremets chocolat	Cubes de pêches au sirop bio	Tarte aux pommes	Compote aux pommes bio	Fraises
	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

Lacavant
Traiteur