

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 1 du lundi 3 au vendredi 7 janvier 2022 - SCOLAIRE -

Liste allergènes
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 3	MARDI 4	MERC 5	JEUDI 6	VEND. 7
	Salade de lentilles bio	Salade de riz et carotte	Friand au fromage	Betterave en salade	Terrine de brochet
	10	10	1 2 3	1 3 10	1 2 3 4
	Emincé de volaille bio	Flan de potiron et pomme de terre fromage et noix	Steack hâché bio	Jambon braisé	Aiguillettes de lieu panées
	1	1 2 3 11	1	1 10	1 2 3 4
	Gnocchi bio		Poêlée de légumes	Chou fleur et pomme de terre béchamel	Riz bio
	1 2 3		1	1 2 3	1 2 3
	Comté fruitier	Fromage blanc bio	Edam	Tomme Savoie	Petit nova Bio
	1	1	1	1 11	1
	Poire bio	Orange bio	Flan à la vanille	Galette des rois	Compote
			1 2 3	1 2 3 11	

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 2
du lundi 10 au vendredi 14 janvier 2022
- SCOLAIRE -

Liste allergènes
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 10	MARDI 11	MERC 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Crème de chou fleur et petits croutons	Salade verte bio	Tarte au fromage	Salade de haricots verts	Concombre en salade	
1 2 3	10	1 2 3	1 3 10	10	
Hachis parmentier	Steack haché bio	Rôti de porc	Omelette forestière aux Pommes de terre	Gratin de pâtes au saumon	
1 2 3	1	1	1 2 3	1 2 3 4	
-	Pâtes bio	Poêlée de légumes bio		-	
	1	1 2 3			
Yaourt vanille bio	Tomme bio	Fromage	Petit suisse	Emmental bio	
1	1	1	1	1	
Tarte aux pommes	Banane bio	Mousse au chocolat	Kiwi bio	Crème caramel	
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

Vacavand
SPECIALISTE

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 3
du lundi 17 au vendredi 21 janvier 2022
- SCOLAIRE -

Liste allergènes
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 17	MARDI 18	MERC 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
	Salade de haricots blancs	Salade bio	Pomelos	Concombre vinaigrette	Salade au surimi
	10	10		10	1 4 10
	Fricassée de dinde bio	Couscous végétarien	Lasagnes à la bolognaise	Saucisse aux lentilles	Poisson du marché
	1 2	1 2 3 11	1 2 3	1	1 2 4
	Carottes braisées bio	100%  VÉGÉTARIEN	-	-	Riz cantonais bio
	1			1	1 3
	Emmental bio	Fromage blanc bio	Yaourt	Petit Nova bio	Roitelet
	1	1	1	1	1
	Crème dessert au chocolat bio	Crêpe confiture	Banane bio	Compote poire	Beignet aux pommes
	1 2 3	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
RESTAURANT

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 4 du lundi 24 au vendredi 28 janvier 2022 - SCOLAIRE -

Liste allergènes
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 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
	Salade de blé aux légumes	Crêpe aux champignons	Pizza	Salade verte bio	Salade grecque
	1 2 10	1 2 3	1 2 3	10	1 2 3 10
	Quenelle sauce financière	Tortellini Ricotta et épinards	Beignets de volaille	Cuisse de poulet bio	Poisson marché
	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1	1 2 3 4
	Haricots verts	100%  VÉGÉTARIEN	Gratin de courge	Pâtes bio	Riz blanc
	1		1 2 3	1 2 3	1
	Yaourt fruit bio	Six de Savoie	Yaourt bio	Tomme fermière Rochoise	Moulé noix
	1	1	1	1	1 11
	Galette des rois	Compote ananas bio	Pomme Savoie	Crème chocolat bio	Kiwi bio
	1 2 3	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
RESTAURANT