

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 45
du lundi 6 au vendredi 10 novembre 2023
- 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 6	MARDI 7	MERC 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
Betteraves rouges 10	Salade verte 10	Carottes râpées bio 10	Terrine de poisson 1 2 3 4	Potage de légumes bio et croûtons 1 2 8
Lasagnes bolognaises 1 2 3	Lentilles aux carottes 1	Quenelle sauce provençale 1 2 3 4	Rôti de porc bio 1 2	Coquillettes au potimarron et fromage 1 2 3
-	100% VÉGÉTARIEN	Riz Blanc 1	Julienne de légumes bio 1	100% VÉGÉTARIEN
Carré frais bio 1	Yaourt nature Bio 1	Tomme De Savoie 1	Camembert bio 1	Tomme Noire 1
Kiwi bio	Glace ou panna cotta 1 2 3 11 / 1	Crème dessert chocolat bio 1 2 3	Compote bio	Poire bio

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 46
du lundi 13 au vendredi 17 novembre 2023
- 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 13	MARDI 14	MERC 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Salade de Riz bio 3 10	Crème de butternut 1	Céleri rémoulade 10	Betteraves 10	Salade piémontaise 3 10
Steak haché bio 1 2	Sauté de porc 1 2 3	Boulette d'agneau 1 3	Torsades multicolores aux légumes 1 2 3	Filet de poisson frais 1 2 4
Haricots verts bio 1	Purée de panais 1	Pomme campagnarde 1 2 3	100% VÉGÉTARIEN	Poêlée de légumes 1
Yaourt nature bio 1	Brie Fromage coupe 1	Délice de Camembert 1	Edam 1	Fromage blanc bio 1
Coupelle de fruits bio	Liégeois aux fruits 1	Poire Bio	Compote maison bio	Banane

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France

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 47
du lundi 20 au vendredi 24 novembre 2023
- 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 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Haricots verts en salade 10	Soupe de légumes et croustons 1 2 3	Tarte aux légumes 10	Céleri rémoulade 10	Salade de maïs 10
Brandade de lieu 1 2 3 4	Pépinettes façon riz cantonnais 1 2 3	Saucisse Knack 1 2	Crozets aux carottes 1 2 3	Pavé de merlu 1 2 3 4
-	100%  VÉGÉTARIEN	Carottes persillées 1	100%  VÉGÉTARIEN	Riz blanc bio 1
Petit suisse 1	Emmental bio 1	Carré frais bio 1	Pocket bio Framboise 1	Reblochon Fromage coupe 1
Pomme bio	Beignet abricot 1 2 3	Crème dessert pistache 1 2 3 11	Clémentines bio	Fruit au sirop

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France

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 48
du lundi 27 novembre au vendredi 1^{er} décembre 2023
- 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 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 1 ^{er}
	Céleri rémoulade	Pizza	Taboulé	Salade de lentilles	Macédoine
	8 10	1 2 3	1 2 3	10	3 8 10
	Torsades de blé et pois chiche façon tajine	Sauté de dinde	Escalope de volaille	Flan de potiron	Pépites de colin aux épinards
	1 2 3	1 2	1	1 2 3	1 2 3 4
		Epinards bio	Haricots verts		Semoule bio
	1 3	1	1		1 2 3
	Comté fruitier	Fromage bio	Yaourt nature bio	Tomme fruitière	Croc lait
	1	1	1	1	1
	Kiwi bio	Flan vanille	Poire au sirop	Clémentines bio	Mousse au citron
		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

