

Menu


Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 31 - Centres aérés - du lundi 29 Juillet au vendredi 2 Août 2024

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

Produits issus de
fournisseurs
locaux et bio

Viande d'origine
France

LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 1 ^{er}	VENDREDI 2
Tarte au fromage	Salade de maïs	Salade coleslaw	Melon	Salade de concombre
1 2 3	1 10	8 10		1 10
Boules agneau	Escalope grillée	Lasagnes de légumes	Grillade de porc	Poisson meunière
1 2 3	1 2	1 2 3 8	1 2	1 2 3 4
Ratatouille	Purée de pomme de terre		Courgettes sautées	Pâtes
1	1		1	1 2 3
Yaourt BIO	Emmental BIO	Camembert	Petit suisse	Bonbel
1	1	1	1	1
Mousse au chocolat	Prunes	Abricot	Pêche	Crumble de fruits de saison
1 2 3				1 2 3

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 32 - Centres aérés - du lundi 5 au vendredi 9 août 2024

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

Produits issus de
fournisseurs
locaux et bio

Viande d'origine
France

LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
Radis au beurre	Terrine de légumes mayonnaise	Jambon blanc	Pastèque	Pizza aux légumes
1	1 2 3 8			1 2 3
Paleron braisé	Galette végétale Macaronis	Poisson grillé	Beignet de poulet	Mousseline de lieu
1 2	1 2 3 11	1 2 3 4	1 2 3	1 2 3 4
Carottes au jus		Pommes campagnardes	Flan de légumes	Ratatouille
		1 2 3	1 2 3	1
Saint Paulin	Chanteneige	Fromage blanc	Yaourt nature	Cantal
1	1	1		1
Entremet vanille	Fruit	Pêche au sirop	Raisin	Liégeois
1 2 3				1 2 3

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


SEMAINE 33 - Centres aérés - du lundi 12 au vendredi 16 août 2024

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

Produits issus de
fournisseurs
locaux et bio

Viande d'origine
France

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
	Macédoine	Carottes râpées	Salade fraîcheur	F	Tomate en salade
	3 10	10	1 10		1 10
	Pilon de poulet	Filet de porc	Roulé végétal Semoule aux légumes	é	Poisson pané
	1 2	1 2	1 2 3 8		1 2 3 4
	Pommes noisette	Gratin de chou fleur		r	Poêlée de légumes
	1 2	1 2 3			1
	Yaourt aux fruits	Petit moulé aux noix	Tomme blanche	i	Edam
	1	1 11	1		1
	Fruit	Cake	Fruits au sirop	é	Gâteau de semoule
		1 2 3			1 2 3

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 34 - Centres aérés - du lundi 19 au vendredi 23 août 2024

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

Produits issus de
fournisseurs
locaux et bio

Viande d'origine
France

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
	Crêpe au fromage	Melon	Salade de betteraves	Salade de blé	Salade estivale
	1 2 3		10	1 2 3 10	1 8 10
	Flan de poisson au citron	Steak haché	Cordon bleu	Chipolata	Brunoise de poisson
	1 2 3 4	1 2	1 2 3	1 2 3	1 2 3 4
	Épinards en béchamel	Pommes sautées	Haricots verts	Petits pois, carottes	Torsades
	1 2 3	1	1		1 2 3
	Yaourt aux fruits	Tomme de montagne	Saint Nectaire	Yaourt vanille	Six de Savoie
	1	1	1	1	1
	Palmier	Compote de pêche	Cocktail de fruits	Fruit	Raisins
	1 2 3				

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 35 - Centres aérés - du lundi 26 août au vendredi 30 août 2024

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

Produits issus de
fournisseurs
locaux et bio

Viande d'origine
France

LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
Quiche lorraine	Salade verte	Melon	Carottes râpées	Céleri rémoulade
1 2 3	10		10	8 10
Sauté de dinde	Lasagnes de légumes	Tomate farcie	Poulet rôti	Poisson meunière
1 2	1 2 3 8	1 2 3	1 2	1 2 3 4
Galette de légumes		-	Courgettes poêlées	Pomme au four
1 2 3			1	1
Fromage blanc bio	Meule de Savoie	Port Salut	Gouda Bio	Camembert Bio
1	1	1	1	1
Poire de Savoie	Compote maison	Tarte aux fruits	Crème vanille	Fruit Bio
		1 2 3	1 2 3	

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

