


Menu

SEMAINE 14 – SCOLAIRE
du lundi 31 mars au vendredi 4 avril 2025

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

LUNDI 31	MARDI 1 ^{er}	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
Macédoine	Maïs en salade bio	Betteraves	Cœur de blé en salade bio	Salade coleslaw
3 8 10	3 10	10	2 10	2 10
Rôti de porc	Risotto au parmesan	Knack	Estouffade de bœuf bio	Fricassée de poisson
1 2	1 2	2	1 2 10	1 2 4 5
Courgettes sautées		Petits pois	Epinards bio	Coquillettes
1		2	1 2	1 2 3
Liguel 	Yaourt	fromage 	Camembert bio 	Brie 
1	1	1	1	1
Pomme bio	Banane	Crème chocolat	Compote bio	Flan pâtissier
		1 2		1 2 3



Fromage à la coupe

Produit cuisiné par nos soins

Article ou menu BIO

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande d'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

SEMAINE 15 – SCOLAIRE
du lundi 7 au vendredi 11 avril 2025

Manger bien,
Manger équilibré

	LUNDI 7	MARDI 8	MERC 9	JEUDI 10	VEND. 11
Liste allergène	Salade printanière	Concombre en salade bio	Salade de blé	Carottes râpés bio	Tomate en salade bio
Lait 1	☰	☰	☰	☰	☰
Gluten 2	1 2 3 8 10 11	10	2 10	10	10
Œufs 3	☰	☰		☰	☰
Poisson 4	1 2 3 4	1 2 3	1 2 3	1 2	1 2 3 8
Crustacés 5	☰	-	☰	☰	100% VÉGÉTARIEN
Mollusques 6	1		1 3	1	
Soja 7	☰	Gouda 	Yaourt	Chèvre bio 	Vache Picon
Céleri 8	1	1	1	1	1
Arachides 9	Compote poire	Fruits au sirop	pâtisserie	Orange bio	Gâteau chocolat
Moutarde 10			1 2 3 11		1 2 3

 Fromage à la coupe

 Produit cuisiné par nos soins

Article ou menu BIO

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande d'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

SEMAINE 16 – SCOLAIRE
du lundi 14 au vendredi 18 avril 2025

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

LUNDI 14	MARDI 15	MERC 16	JEUDI 17	VENREDI 18
Macédoine de légumes 	Céleri rémoulade 	Mousseline de poisson 	Betterave en salade bio 	Salade verte 
3 8 10	10	1 2 3 4	10	10
Boulette de bœuf 	Gratin de gnocchis sarde 	Escalope de dinde aux champignons 	Poisson du marché bio 	chipolata 
1 2 3	1 3	1 2	1 2 3 4	12
Petits pois 		Carottes bio au jus 	Riz bio 	Crozet au sarrasin 
1 2		1 2	1	1 2
Yaourt	Buche du Pilat 	Petit suisse aux fruits	Emmental bio 	Yaourt aux fruits
1	1	1	1	1
Banane	Flan vanille 	Poire	Compote bio 	Tarte aux pommes
	1 2 3			1 2 3

 Fromage à la coupe
 Produit cuisiné par nos soins
Article ou menu BIO

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande d'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

