


Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 49
du lundi 30 novembre au vendredi 4 décembre 2020
- SCOLAIRE -

	LUNDI 30	MARDI 1 ^{er}	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
Lait 1					
Gluten 2	Pizza aux olives	Salade BIO	Taboulé	Salade de maïs	Salade grecque
Œufs 3	1 2 3	10	2	10	3 10
Poisson 4	Linguines aux topinambours et picorino	Sauté de porc BIO	Escalope de volaille	Dinde aux marrons	Pépites de colin aux épinards
Crustacés 5					
Mollusques 6	1 2 3	1 2	1	1 2	1 2 3 4
Soja 7		Pommes sautées aux épices	Haricots verts	Purée de potiron	Riz de camargue
Céleri 8		1 10	1	1 3	1
Arachides 9	Comté fruitier AOP	Fromage bio	Yaourt fruit bio	Tomme fruitière 2 Savoie	Croc lait
Moutarde 10					
Fruit coque 11	1	1	1	1	1
Sésame 12	Crème au chocolat bio	Compote bio	Poire au sirop	Clémentines bio	Mousse au citron
Lupin 13	1 2 3				1 2 3
Sulfites 14					

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



Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 50
du lundi 7 au vendredi 11 décembre 2020
- 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 7	MARDI 8	MERC 9	JEUDI 10	VEND. 11
	Crêpe aux champignons	Chou blanc Au tofu et pommes	Carottes râpées	Salade verte bio	Betterave rouge bio
	1 2 3	10	10	10	
	Filet de porc	Pomme de terre au chèvre et noix	Brandade de poisson	Boules de bœuf bio à la tomate	Pavé de saumon
	1	1 2	1 2 3 4		1 4
	Chou-fleur et pomme de terre en gratin		-	Pâtes bio	Flan de potiron
	1 2 3			1 2 3	1 2 3
	Carré frais bio	Rondelé aux herbes	Fromage blanc bio	Meule Savoie Bio	Brebicrème
	1	1	1	1	1
	Liégeois	Poire bio	Cake citron	Clémentine bio	Tarte aux pommes
	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


Lacavant
Traiteur

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 51
du lundi 14 au vendredi 18 décembre 2020
- 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 14	MARDI 15	MERC. 16	JEUDI 17 Menu de Noël	VENDREDI 18
Potage de carottes et comté	Betterave en salade bio	Céleri remoulade	Timbale de saumon mousse asperges	Terrine maison	
1 2 3	10	10	1 2 4	1 2 3	
Tartiflette au tofu fumé	Steack hâché bio	Poisson pané	Ballotin de dinde aux marrons	Parmentier de poisson	
1 2	1	1 2 3 4	1 2 3	1 2 3 4	
100%  VÉGÉTARIEN	Pâtes au beurre bio	Flan de courgette	Pomme dauphine	**	
	1 2 3	1 2 3	1 2 3		
Tomme Savoie	Emmental bio	St Morêt	Petit nova aux fruits	Kidiboo	
1	1	1	1	1	
Poire Savoie	Banane bio	Pâtisserie	Entremets Clémentines bio Papillotes	Crème dessert Chocolat bio	
		1 2 3 11	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

Lacavant
Traiteur

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 52
du lundi 21 au vendredi 25 décembre 2020
- 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 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
	Rosette	Salade piémontaise	charcuterie	Œuf mayonnaise	N
	2	1 3 10	1 2	3 10	
	Steack hâché bio	Saucisse grillée	Poisson pané	Hachis parmentier	O
	1	1 2	1 2 3 4	1 2 3	
	Coquillettes sauce tomate	Haricots verts	Pâtes	-	È
	1 2 3	1	1 2 3		
	Yaourt bio	Camembert bio	Babybel	Petit nova	L
	1	1	1	1	
	Tarte poires	Pomme bio	Chausson aux pommes	Gauffre	
	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

Lacavant
Traiteur

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 53
du lundi 28 décembre 2020 au vendredi 1^{er} janvier 2021
- 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 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENDREDI 1 ^{er}
	Pomelos	Haricots en salade	Salade de blé concassé	Carotte râpée bio	<i>N</i>
		10	1 2 3 10	10	<i>O</i>
	Cordon bleu	Bœuf mode	Pépites de colin aux épinards	Paupiette de veau	<i>U</i>
	1 2 3	1	1 2 3 4	1 2 3	<i>V</i>
	Pâtes sauce tomate	Brunoise Carottes	Purée de légume	Crozets	<i>E</i>
	1 2 3	1	1 3	1	<i>L</i>
	Emmental bio	Camembert bio	Bonbel	Yaourt bio	<i>L</i>
	1	1	1	1	<i>A</i>
	kiwi	Crème caramel	Banane bio	Compote bio	<i>N</i>
		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

Lacavant
traiteur