

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 45
du lundi 2 au vendredi 6 novembre 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 2	MARDI 3	MERC 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
	Betterave rouge	Salade coleslaw	Pizza	Crème Dubarry bio	Lentilles en salade
	1	10	1 2 3	1 2	10
	Grillade de porc	Omelette aux pommes de terre	Soufflé de lieu	Steack haché bio	Filet de colin sauce citron
	1	1 3	1 2 3 4	1	1 2 3 4
	Gratin de courge		Haricots blanc à la tomate	Pates bio à la tomate	Purée de carottes
	1 2 3		1	1 2 3	1
	Yaourt aromatisé	Emmental bio	Yaourt vanille bio	Kiri bio	Saint marcellin Fromage coupe
	1	1	1	1	1
	Banane bio	Glace	Poire au sirop	Pomme bio	Compote bio
		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 46
du lundi 9 au vendredi 13 novembre 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 9	MARDI 10	MERC 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
	Salade	Haricot vert en salade		Potage de légumes bio	Carottes râpées bio
	10	10		1 2	10
	Sauté de volaille marengo	Gnocchi sardes aux tomates, épinards et mozzarella	FERIE	Filet de porc bio	Quenelle sauce provençale
	1 10	1 2 3		1	1 2 3 4
	Pomme persillée	100%  VÉGÉTARIEN		Penne rigate bio à la tomate	Riz blanc
	1			1 2 3	1
	Carré frais bio	Cantal bio		Camembert bio	Tomme Savoie Fromage coupe
	1	1		1	1
	Kiwi bio	Entremets panna cotta		Compote bio	Crème dessert chocolat bio
		1			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 diététienne

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 16 au vendredi 20 novembre 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 16	MARDI 17	MERC 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
	Salade de Riz bio	Crème de butternut	Céleri remoulade	Terrine de légumes	Salade piémontaise
	3 10	1	10	1 2 3	3 10
	Poule au pot bio	Hachis parmentier	Omelette bio	Lentilles crémeuses aux shitakés	Filet de poisson frais
	1 2	1 2 3	1 3	1	1 2 4
	Haricots verts bio	-	Pomme campagnarde		Poelée légumes
	1		1 2 3		1
	Yaourt nature bio	Brie Fromage coupe	Délice de Camembert	Fromage blanc aux fruits	Edam bio
	1	1	1	1	1
	Coupelle de fruits bio	Clémentine bio	Chausson	Pomme bio	Liégeois vanille caramel
			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




Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 48
du lundi 23 au vendredi 27 novembre 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 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
	Velouté de champignons	Salade verte	Tomate mozzarella	Betteraves rouges bio	Bâtonnets de crudités
	1	10	10	10	10
	Brandade de lieu	Lasagnes de légumes d'hiver	Saucisse Knack	Boules de bœuf bio à la tomate	Pavé de saumon
	1 2 3 4	1 2 3	1 2	1	1 4
	-		Carottes persillées	Coquillettes bio	Riz blanc bio
			1	1 2 3	1
	Petit suisse	Emmental bio	Carré frais bio	Pocket bio Framboise	Reblochon Fromage coupe
	1	1	1	1	1
	Banane bio	Beignet abricot	Compote bio	Clémentines bio	Fruit au sirop
		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

