

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 6
du lundi 3 au vendredi 7 février 2020
- scolaire -

LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
Tarte au fromage	Carottes râpées	Macédoine	Salade de betterave	Salade Haricots verts Féta, oeuf
1 2 3	10	3/10	10	1 3 10
Boule de soja sauce tomate basilic Pomme vapeur	Saucisse grillée	Steack hâché	Gratin de pâtes bio bolognaise bio	Poisson du marché
100%  VÉGÉTARIEN	1	1	1/2/3	1/2/3/4
	Purée de brocoli parmentière	Petits pois	-	Riz bio
1	1	1		1
Fromage frais bio	Comté coupe bio	Edam bio	Tomme coupe bio	Samos
1	1	1	1	1
clémentine	Compote pomme ananas	Crème dessert chocolat	Kiwi bio	Panna cota mangue passion
		1 2 3		1

Produits
issus
Fournisseurs
locaux et Bio

Liste allergène
Lait 1
Gluten 2
Ceufs 3
Poisson 4
Crustacés 5
Mollusques 6
Soja 7
Céleri 8
Arachides 9
Moutarde 10
Fruit coque 11
Sésame 12
Lupin 13
Sulfites 14

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 7 du lundi 10 au vendredi 14 février 2020 - scolaire -

LUNDI 10	MARDI 11	MERC 12	JEUDI 13	VEND. 14
Taboulé bio	Friand	Cœuf dur mayonnaise	Salade verte bio	Tomate Russe
2	1/2/3	3/10	10	3/10
Steack hâché bio	Saucisse knack bio	Sauté de dinde	Tartiflette végétarienne	Quenelle de brochet
1	1	1/2	1/3	1/2/3/4
Julienne de légumes bio	Ragout de pomme de terre	Haricots blancs		Riz blanc
1	1	1		1
Gouda bio	Raclette coupe bio	Fromage bio	Bonbel	Comté coupe bio
1	1	1	1	1
Poire bio	Grosse madeleine maison	Compote bio	Crème dessert vanille	Liégeois chocolat
	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



Liste
allergène

Lait
1

Gluten
2

Cœufs
3

Poisson
4

Crustacés
5

Mollusques
6

Soja
7

Céleri
8

Arachides
9

Moutarde
10

Fruit
coque
11

Sésame
12

Lupin
13

Sulfites
14

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 8
du lundi 17 au vendredi 21 février 2020
- Solaire -

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
Fournisseurs
locaux et Bio

LUNDI 17	MARDI 18	MERC 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Sardine à la tomate	Salade d'endives aux noix	Pizza Romaine	Salade de blé aux légumes	Tomate mozzarella
	10/11	1/2/3	2/7/10	1/10
Hachis parmentier bio	Rôti de bœuf	Cordon bleu de dinde au four	Saucisse grillée	Poisson pané
1/2/3	1	1/2/3	1	1/2/3/4
-	Coquillettes	Haricots verts	Epinards à la crème	Riz pilaf
	1/2/3	1	1/2/3	1
Yaourt à boire	Tomme coupe bio	Gouda bio	Edam bio	Yaourt aux fruits
1	1	1	1	1
Ananas au sirop	Tarte aux pommes	Ile caramel	Cubes de fruits des îles	Kiwi 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

Autoscontrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB

Dépistage systématique salmonelle et listéria

Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE



Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 9 du lundi 24 au vendredi 28 février 2020 - Centres aérés -

LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
Salade de chou blanc aux noix	Céleri râpé	Macédoine	Salade verte	Jambon blanc
10 11	8/10	10	10	
Raviolis gratinés	Pané fromager	Rôti de dinde	Lasagnes	Poisson pané
1 2 3	1 2 3	1 2	1 2 3	1 2 3 4
	Chou fleur et Pomme de terre en gratin	Pomme duchesse	-	Jardinière de légumes
	1 2 3	1 2 3		1
Dent du chat bio	Vache qui rit	Yaourt nature	Six de Savoie	Rondelé au noix
1	1	1	1	1 11
Mousse de crème de marron	Fruit bio	Coupelle pomme abricot	Crème au chocolat bio	Compote bio
1 2 11			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



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