


# Menu

Manger bien,  
Manger équilibré

## SEMAINE 1 du lundi 2 au vendredi 6 janvier 2023 - SCOLAIRE -

Liste allergènes
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	VEND. 6
	Salade de riz et carotte	Salade de lentilles bio	Friand au fromage	Betterave en salade	Terrine de brochet
	10	10	1 2 3	1 3 10	1 2 3 4
	Emincé de volaille bio	Croziflette végétarienne	Boule bœuf au cumin	Rôti de dinde	Aiguillettes de lieu panées
	1	1 2 3	1	1 2	1 2 3 4
	Gnocchi bio		Poêlée de légumes	Chou fleur et pomme de terre béchamel	Riz bio
	1 2 3		1	1 2 3	1 2 3
	Comté fruitier	Fromage blanc bio	Edam	Tomme Savoie	Petit nova Bio
	1	1	1	1 11	1
	Moelleux citron	Orange bio	Flan à la vanille	Galette des rois	Compote pomme poire
	1 2 3		1 2 3	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 2**  
**du lundi 9 au vendredi 13 janvier 2023**  
**- SCOLAIRE -**

Liste allergènes
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
Crème de chou fleur et petits croutons		Salade verte bio	Tarte au fromage	Salade de haricots verts	Concombre en salade
1 2 3		10	1 2 3	1 3 10	10
Hachis parmentier		Steak haché bio	Rôti de porc	Omelette aux Pommes de terre	Gratin de pâtes au cabillaud
1 2 3		1	1	1 2 3	1 2 3 4
-		Pâtes bio	Poêlée de légumes bio		-
		1	1 2 3		
Yaourt vanille bio		Tomme bio	Fromage	Petit suisse	Emmental bio
1		1	1	1	1
Tarte aux pommes		Banane bio	Mousse au chocolat	Kiwi bio	Crème caramel
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


*Vacavand*  
SPECIALISTE

# Menu

Manger bien,  
Manger équilibré

**SEMAINE 3**  
**du lundi 16 au vendredi 20 janvier 2023**  
**- SCOLAIRE -**

Liste allergènes
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
Potage de butternut et croûtons	Carottes râpées à la menthe	Macédoine	Tomate mozzarella	Salade au surimi	
1 2	10	1 3 10	1 10	1 4 10	
Fricassée de dinde bio	Couscous végétarien	Lasagnes à la bolognaise	Saucisse aux lentilles	Poisson du marché	
1 2	1 2 3 11	1 2 3	1	1 2 4	
Carottes braisées bio		-	-	Riz cantonais bio	
1			1	1 3	
Emmental bio	Fromage blanc bio	Yaourt	Petit Nova bio	Roitelet	
1	1	1	1	1	
Crème dessert au chocolat bio	Crêpe confiture	Banane bio	Compote poire	Beignet aux pommes	
1 2 3	1 2 3			1 2 3	

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 4**  
**du lundi 23 au vendredi 27 janvier 2023**  
**- SCOLAIRE -**

Liste allergènes
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 Nouvel an chinois	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Nem poulet	Crêpe aux champignons	Pizza	Salade verte bio	Salade grecque	
2 3 7	1 2 3	1 2 3	10	1 2 3 10	
Rôti de porc laqué	Tortellini Ricotta et épinards	Beignets de volaille	Cuisse de poulet bio	Poisson marché	
1 2	1 2 3	1 2 3	1	1 2 3 4	
Nouilles		Gratin de courge	Pâtes bio	Riz blanc	
1 2 3	1	1 2 3	1 2 3	1	
Fromage blanc aux fruits	Six de Savoie	Yaourt bio	Tomme fermière Rochoise	Moulé noix	
1	1	1	1	1 11	
Beignet aux pommes	Compote ananas bio	Pomme Savoie	Crème chocolat bio	Kiwi bio	
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

