

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 22
du lundi 30 mai au vendredi 3 juin 2022
- SCOLAIRE -

LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3
Blé en salade bio	Betteraves rouges bio	Feuilleté fromage	Salade verte bio	Terrine de poisson
10	10	1 2 3	10	1 2 3 4
Steack hâché	Filet de dinde Forestière	Jambon braisé	Pané fromager	Quenelles de brochet
1	1 2	1 2	1 2 3	1 2 3 4
Courgettes sautées	Gratin provençal	Carotte vichy bio	Haricots verts bio	Riz pilaf bio
1	1 2 3	1	1	1
Petit suisse	P'tit Louis	Yaourt aux fruits	Yaourt sucré bio	Rondelé aux noix
1	1	1	1	1 11
Flan pâtissier	Abricot	Glace	Tarte pomme bio	Crème dessert vanille bio
1 2 3		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
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

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 23
du lundi 6 au vendredi 10 juin 2022

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 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
F E R I E	Melon	Salade	Tomate Mozzarella	Salade Piémontaise
		10	1 10	3 10
	Steack hâché bio	Rôti de dinde	Omelette aux pommes de terre et emmental	Filet de colin pané
	1	1	1 2 3	1 2 3 4
	Ratatouille et riz bio	Pomme mousseline		Epinards béchamel
	1	1 3		1 2 3
	Emmental bio	Yaourt nature bio	Fromage blanc bio	Edam bio
	1	1	1	1
	Crème chocolat bio	Compote bio	Nectarine	Cerises ou Fraises
	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 24
du lundi 13 au vendredi 17 juin 2022
- 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 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Pastèque	Taboulé	Allumette au fromage	Tarte aux légumes bio	Melon
	10	1 2 3	1 2 3	
Penne aux légumes	Chipolatas grillées	Brandade de morue	Cuisse de Poulet bio	Lieu provençale
1 2 3	1 2 3	1 2 3 4	1	1 2 3 4
100%  VÉGÉTARIEN	Méli mélo de légumes verts	-	Gratin de chou fleur et pomme de terre bio	Riz
	1		1 2 3	1
Gouda BIO	Croc lait	Emmental fondu bio	Fromage blanc aux fruits bio	Babybel
1	1	1	1	1
Glace ou Crème caramel	Riz au lait	Fraises	Fruit de saison BIO	Crème dessert Chocolat 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

Lacourant
Traiteur

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 25
du lundi 20 au vendredi 24 juin 2022
- 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 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Salade de lentilles	Céleri remoulade	melon	Salade verte bio	Macédoine de légumes
10	10		10	3 10
Steack hâché	Poulet rôti	Grillade de porc	Quenelles sauce tomate bio	100%  VÉGÉTARIEN
1	1	1	1 2 3 4	
Poêlée de légumes	Pommes berrichonnes	Petits pois	Riz créole Bio	Omelette basquaise et Purée
1	1	1	1	1 2 3
Yaourt aux fruits	Saint Paulin bio	Camembert	Emmental bio	Six de Savoie
1	1	1	1	1
Nectarine BIO	Abricot	Gâteau de semoule	Pêche bio	Moelleux aux pommes
		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 26
du lundi 27 juin au vendredi 1 juillet 2022
- 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 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 1er
Carottes râpées	Betterave rouge	Friand au fromage	Salade verte	
10	10	1 2 3	10	
Raviolis, Sauce tomate	Lentilles au gouda	Boulette de bœuf sauce tomate	Hachis parmentier	Pique-nique
1 2 3	1	1 2 3	1 2 3	1 2 3 11
-	100%  VÉGÉTARIEN	Courgettes braisées	-	
		1 2		
Camembert bio	Yaourt BIO	Fromage blanc bio	Emmental BIO	
1	1	1	1	
Glace ou mousse chocolat	Flan pâtissier	Abricot	Compote de poire	
1 2 3	1 2 3			

Produits
issus
Fournisseurs
locaux et Bio

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