


Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 9 – du lundi 27 février au vendredi 3 mars 2023 - - 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

Produits
issus
Fournisseurs
locaux et Bio

LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 1 ^{er}	JEUDI 2	VENDREDI 3
Salade de riz	Terrine de légumes	Salade verte	Betterave en salade bio	Salade de lentilles
3 10	1 2 3 8	10	10	10
Mousseline de lieu maison	Gnocchi aux petits pois	Escalope de dinde Milanaise	Emincé de bœuf bio	Poisson du marché
1 2 3 4	1 2 3	1 2 3	1	1 2 4
Purée de carottes		Ragout de pomme de terre	Crozets bio Sauce tomate	Gratin de brocolis et pomme de terre
1 3	1 2	1	1 2 3	1 3
Tomme bio	Port salut	Yaourt nature bio	Petit suisse bio	Brie Bio
1	1	1	1	1
Liégeois aux fruits	Poire bio ou Savoie	Tartelette	Compote maison bio	Cake
1 2		1 2 3		1 2 3

Équilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011.

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 10
– du lundi 6 au vendredi 10 mars 2023 –
- SCOLAIRE -

Liste allergène
Laït 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	MERC 8	JEUDI 9	VEND. 10
Friand fromage	Salade de blé bio	Jambon blanc	Carottes râpées à la menthe	Macédoine
1 2 3	2 10	14	10	2 3 10
Pâtes au potimarron et noix	Paleron bio braisé	Boulettes de bœuf à la tomate	Couscous	Parmentier de poisson
1 2 3 11	1 2	1	1 2 8	1 2 3 4
	Carottes braisées bio	Haricots verts	-	
	1	1		1 2
Yaourt aux pêches bio	Nova fruit bio	Brie	Fromage blanc bio	Camembert bio
1	1	1	1	1
Tarte aux pommes	Compote maison bio	Mousse au chocolat	Banane Bio	Flan vanille
1 2 3		1 2 3		1 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




Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 11
– du lundi 13 au vendredi 17 mars 2023 –
- 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

Produits
issus
Fournisseurs
locaux et Bio

	LUNDI 13	MARDI 14	MERC 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
	Tarte au fromage	Salade de maïs	Concombre bio ciboulette	Salade verte Bio	Betterave en salade bio
	1 2 3	10	10	10	10
	Filet de porc rôti	Tartiflette végétarienne	Escalope de dinde grillée	Rôti de bœuf bio	Poisson du marché
	1	1 2	1	1	1 2 3 4
	Haricots verts		Petits pois – carottes	Purée bio	Epinard béchamel Pomme vapeur
	1		1	1 2 3	1 2 3
	Tartare aux noix	Yaourt citron bio	Tomme	Carré frais bio	Fromage blanc aux fruits
	1 11	1	1	1	1
	Compote poire pomme bio	Salade de fruits	Riz au lait	Banane Bio	Mandarine Bio
			1 2 3		

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 12
du lundi 20 mars au vendredi 24 mars 2023
- 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
	Haricots verts en salade bio	Macédoine	Salade aux dés d'emmental	Carottes râpées	Terrine de légumes
	10	3 10	1 10	10	1 2 3
	Pépinettes façon riz cantonnais	Rôti de dinde	Cordon bleu	Escalope de veau forestière	Gratin de pâtes au lieu
	1 2 3 7 12	1 2	1 2 3	1 2 3	1 2 3 4
		Ratatouille et riz	Purée de légumes	Courgettes poêlée	-
		1 8	1	1	1
	Comté bio	Edam bio	Babybel	Yaourt nature bio	Petit moulé aux noix
	1	1	1	1	1 11
	Orange bio	Moelleux aux pommes maison	Crème vanille Bio	Glace	Poire 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



Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 13
du lundi 27 mars au vendredi 31 mars 2023
- 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

Produits
issus
Fournisseurs
locaux et Bio

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
	Œuf mayonnaise	Dés de betterave bio	Céleri rémoulade	Potage de légumes bio et croûtons	Haricots verts en salade
	3 10	10	8 10	1 2 8	10
	Rôti de porc	Fusilli bolognaises	Poulet rôti	Galette parmentière et haricots rouges	Poisson meunière maison
	1 2	1 2 3	1	1 2 3	1 2 4
	Courgettes sautées bio	-	Purée	100% VÉGÉTARIEN	Riz
	1		1		1
	Vache qui rit	Edam bio	Kidiboo	Camembert bio	Petit Louis
	1	1	1	1	1 11
	Pomme Bio	Bavarois fruit	Crème dessert chocolat bio	Compote maison bio	Kiwi bio
		1 2 3	1 2 3		

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

Lacavant
Traiteur