



















# Menu



**SEMAINE 10 – du lundi 3 au vendredi 7 mars 2025**  
**- SCOLAIRE -**

Manger bien,  
Manger équilibré

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 3	MARDI 4	MERC 5	JEUDI 6	VEND. 7
Friand fromage	Salade de blé bio 	Jambon blanc	Macédoine 	Carottes râpées à la menthe 
1 2 3	2 10		3 10	10
Pâtes au potimarron et noix 	Paleron bio braisé 	Boulettes de bœuf à la tomate 	Poisson du marché 	Tajine végétarien 
1 2 3 11	1	1 2	1 2 3 4	1 2 3 8
	Carottes braisées bio 	Haricots verts 	Purée 	
	1	1	1 2	
Yaourt	Nova fruit bio	Brie 	Camembert 	Fromage blanc
1	1	1	1	1
Tarte aux pommes	Compote maison bio 	Mousse au chocolat 	Flan vanille 	Banane Bio
1 2 3		1 2 3	1 3	

 Fromage à la coupe  
 Produit cuisiné par nos soins  
 Article ou menu BIO

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France





# Menu

**SEMAINE 11 – du lundi 10 au vendredi 14 mars 2025**  
**- SCOLAIRE -**

Manger bien,  
Manger équilibré

Liste allergène	LUNDI 10	MARDI 11	MERC 12	JEUDI 13	VENREDI 14
Lait 1	Tarte aux légumes	Salade verte	coleslaw	Salade de maïs	Betterave en salade bio
Gluten 2	1 2 3	10	10	10	10
Œufs 3	Poisson meunière	Lasagnes végétarienne	Escalope de dinde grillée	Sauté de porc	Saucisse grillée de volaille
Poisson 4	1 2 3 4	1 2 8	1	1 2	1 2 3
Crustacés 5	Haricots verts	100% VÉGÉTARIEN	Petits pois – carottes	Purée bio	Epinard béchamel
Mollusques 6	1 2		1	1 2 3	1 2
Soja 7	Moulé aux noix	Yaourt bio	Tomme noire	Buche de chèvre bio	Fromage blanc
Céleri 8	1 11	1	1	1	1
Arachides 9	Compote poire pomme bio	Salade de fruits	Crème caramel	Banane Bio	Quatre-quarts marbré
Moutarde 10			1 2 3		1 2 3 11
Fruit coque 11					
Sésame 12					
Lupin 13					
Sulfites 14					

 Fromage à la coupe  
 Produit cuisiné par nos soins  
 Article ou menu BIO

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France

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

**SEMAINE 12 - du lundi 17 au vendredi 21 mars 2025**  
**- SCOLAIRE -**

Manger bien,  
Manger équilibré

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 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENREDI 21
Lait 1	Haricots verts en salade bio	Macédoine	Salade composée	Pizza fromage	Terrine de légumes bio
Gluten 2	10	3 10	1 3 8 10	1 2 3	1 2 3 8
Œufs 3	Quenelle nature	Rôti de porc	Cordon bleu	Roti de dinde forestière	Pâtes sauce tomate haricot rouge
Poisson 4	1 2 3	1 2	1 2 3	1 2 3	1 2 3 11
Crustacés 5	Cœur de blé aux petits légumes	Ratatouille et riz	Purée de légumes	Légumes poêlés	100% VÉGÉTARIEN
Mollusques 6	1 2	1 8	1	1	
Soja 7	Meule du Doubs	Edam bio	fromage	Yaourt nature bio	Petit moulé
Céleri 8	1	1	1	1	1
Arachides 9	Orange bio	Moelleux aux pommes maison	Flan vanille	Poire	Compote maison Pommes bananes
Moutarde 10		1 2 3	1 2 3		

Fromage à la coupe  
 Produit cuisiné par nos soins  
 Article ou menu BIO

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France

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

**SEMAINE 13 - du lundi 24 au vendredi 28 mars 2025**  
- SCOLAIRE -

Manger bien,  
Manger équilibré

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
Liste allergène					
Lait 1	Céleri rémoulade	Potage de légumes	Salade verte	Salade de haricots rouge	Salade de riz
Gluten 2	☰	☰		☰	☰
Œufs 3	8 10	10	1 10	1 2 8	10
Poisson 4	Pain de veau aux noisettes	Roti de dinde	Poulet rôti	Gratin de gnocchis sardes	Poisson meunière
Crustacés 5	☰	☰	☰	☰	☰
Mollusques 6	1 2 3 11	1 2 3	1	1 2 3	1 2 4
Soja 7	Purée de pomme de terre brocoli	riz	Carottes au jus	100% VÉGÉTARIEN	Haricots verts
Céleri 8	☰	☰	☰		☰
Arachides 9	1 2 3	1	1 2		1 2
Moutarde 10	Buche du Pilat	Edam bio	fromage	Brie bio	Yaourt sucrée
Fruit coque 11	☰	☰		☰	
Sésame 12	1	1	1	1	1
Lupin 13	Poire Bio	Flan à la fraise	Crème dessert	Compote maison bio	Kiwi bio
Sulfites 14		☰		☰	
		1 2 3	1 2 3		

☰ Fromage à la coupe  
☰ Produit cuisiné par nos soins  
Article ou menu BIO

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France

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

