

# Menu

Manger bien,  
Manger équilibré

**SEMAINE 45**  
**du lundi 4 au vendredi 8 novembre 2019**  
**- 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 4	MARDI 5	MERC 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
	Betterave rouge	Salade coleslaw	Salade	Crème Dubarry bio	Lentilles en salade
	1	10	10	1 2	10
	Grillade de porc	Omelette aux pommes de terre	Soufflé de lieu	Steack haché bio	Filet de colin pané
	1	1 3	1 2 3 4	1	1 2 3 4
	Gratin de courge		Haricots blanc à la tomate	Pates bio à la tomate	Purée de carottes
	1 2 3		1	1 2 3	1
	Yaourt aromatisé	Emmental bio	Yaourt vanille bio	Fromage bio	Bonbel
	1	1	1	1	1
	Banane bio	Moelleux aux pommes	Poire au sirop	Pomme bio	Compote bio
		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 46**  
**du lundi 11 au vendredi 15 novembre 2019**  
**- 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 11	MARDI 12	MERC 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
		Haricot vert en salade	Salade	Potage de légumes bio	Carottes râpées bio
		10	10	1 2	10
	<b>FERIE</b>	Gnocchi sardes aux tomates, épinards et mozzarella	Sauté de volaille marengo	Filet de porc bio	Quenelle sauce provençale
		1 2 3	1 10	1	1 2 3 4
		<b>100% VÉGÉTARIEN</b>	Pomme persillée	Penne rigate bio à la tomate	Riz blanc
			1	1 2 3	1
		Cantal bio	Carré frais bio	Camembert bio	Emmental bio
		1	1	1	1
		Entremets panna cotta	Kiwi bio	Compote bio	Crème dessert chocolat bio
		1			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 diététienne  
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 47**  
**du lundi 18 au vendredi 22 novembre 2019**  
**- 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 18	MARDI 19	MERC 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
	Salade de Riz bio	Crème de butternut	Céleri remoulade	Terrine de légumes	Salade piémontaise
	3 10	1	10	1 2 3	3 10
	Poule au pot bio	Hachis parmentier	Omelette bio	Lentilles crémeuses aux shitakés	Filet de poisson frais
	1 2	1 2 3	1 3	1	1 2 4
	Haricots verts bio	-	Pomme campagnarde		Poelée légumes
	1		1 2 3		1
	Yaourt nature bio	Brie	Délice de Camembert	Fromage blanc aux fruits	Edam bio
	1	1	1	1	1
	Coupelle de fruits bio	Clémentine bio	Chausson	Pomme bio	Liégeois vanille caramel
			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 48**  
**du lundi 25 au vendredi 29 novembre 2019**  
**- 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 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
	Velouté de champignons	Salade verte	Tomate mozzarella	Betteraves rouges bio	Bâtonnets de crudités
	1	10	10	10	10
	Brandade de lieu	Lasagnes de légumes d'hiver	Saucisse Knack	Boules de bœuf bio à la tomate	Pavé de saumon
	1 2 3 4	1 2 3	1 2	1	1 4
	-		Carottes persillées	Coquillettes bio	Riz blanc
			1	1 2 3	1
	Petit suisse	Emmental bio	Carré frais bio	Pocket bio Framboise	Rondelé noix bio
	1	1	1	1	1
	Banane bio	Beignet abricot	Compote bio	Clémentines bio	Pêche au sirop
		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

