


Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 44
du lundi 30 octobre au vendredi 3 novembre 2023
- CENTRES AERES -

	LUNDI 30	MARDI 31	MERC 1 ^{er}	JEUDI 2	VENDREDI 3
Crème Dubarry	Terrine de légumes		Salade coleslaw Bio	Lentilles en salade	
1 2	1 2 3 8		10	10	
Omelette aux pommes de terre	Soufflé de lieu		Haché de veau à l'emmental	Filet de colin sauce citron	
1 3	1 2 3 4		1 2	1 2 3 4	
	Haricots blanc à la tomate		Pâtes bio à la tomate	Purée de carottes	
	1		1 2 3	1	
Emmental bio	Yaourt vanille bio		Kiri bio	Pavé d'affinois	
1	1		1	1	
Moelleux aux pommes	Poire au sirop		Pomme bio	Compote bio	
1 2 3 11					

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

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 45 du lundi 6 au vendredi 10 novembre 2023 - SCOLAIRE -

	LUNDI 6	MARDI 7	MERC 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
Liste allergène					
Lait 1					
Gluten 2					
Œufs 3	Betteraves rouges	Salade verte	Carottes râpées bio	Terrine de poisson	Potage de légumes bio et croûtons
Poisson 4	10	10	10	1 2 3 4	1 2 8
Crustacés 5	Lasagnes bolognaises	Lentilles aux carottes	Quenelle sauce provençale	Rôti de porc bio	Coquillettes au potimarron et fromage
Mollusques 6					
Soja 7	1 2 3	1	1 2 3 4	1 2	1 2 3
Céleri 8	-	100% VÉGÉTARIEN	Riz blanc	Julienne de légumes bio	100% VÉGÉTARIEN
Arachides 9			1	1	
Moutarde 10	Carré frais bio	Yaourt nature Bio	Tomme De Savoie	Camembert bio	Tomme Noire
Fruit coque 11	1	1	1	1	1
Sésame 12	Kiwi bio	Glace ou panna cotta	Crème dessert chocolat bio	Compote bio	Poire bio
Lupin 13		1 2 3 11 / 1	1 2 3		
Sulfites 14					

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

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 46
du lundi 13 au vendredi 17 novembre 2023
- SCOLAIRE -

	LUNDI 13	MARDI 14	MERC 15	JEUDI 16	VENREDI 17
Œufs 3	Salade de Riz bio	Crème de butternut	Céleri rémoulade	Betteraves	Salade piémontaise
Poisson 4	3 10	1	10	10	3 10
Crustacés 5	Steak haché bio	Sauté de porc	Boulette d'agneau	Torsades multicolores aux légumes	Filet de poisson frais
Mollusques 6	1 2	1 2 3	1 3	1 2 3	1 2 4
Céleri 8	Haricots verts bio	Purée de panais	Pomme campagnarde	100% VÉGÉTARIEN	Poêlée de légumes
Arachides 9	1	1	1 2 3		1
Moutarde 10	Yaourt nature bio	Brie Fromage coupe	Délice de Camembert	Edam	Fromage blanc bio
Fruit coque 11	1	1	1	1	1
Sésame 12	Coupelle de fruits bio	Liégeois aux fruits	Poire Bio	Compote maison bio	Banane
Lupin 13		1			

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France



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 47 du lundi 20 au vendredi 24 novembre 2023 - SCOLAIRE -

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENREDI 24
Haricots verts en salade	Soupe de légumes et croutons	Tarte aux légumes	Céleri rémoulade	Salade de maïs	
10	1 2 3	10	10	10	
Brandade de lieu	Pépinettes façon riz cantonnais	Saucisse Knack	Crozets aux carottes	Pavé de merlu	
1 2 3 4	1 2 3	1 2	1 2 3	1 2 3 4	
-		Carottes persillées		Riz blanc bio	
		1		1	
Petit suisse	Emmental bio	Carré frais bio	Pocket bio Framboise	Reblochon Fromage coupe	
1	1	1	1	1	
Pomme bio	Beignet abricot	Crème dessert pistache	Clémentines bio	Fruit au sirop	
	1 2 3	1 2 3 11			

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

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 48
du lundi 27 novembre au vendredi 1^{er} décembre 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 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 1 ^{er}
	Céleri rémoulade	Pizza	Taboulé	Salade de lentilles	Macédoine
	8 10	1 2 3	1 2 3	10	3 8 10
	Torsades de blé et pois chiche façon tajine	Sauté de dinde	Escalope de volaille	Flan de potiron	Pépites de colin aux épinards
	1 2 3	1 2	1	1 2 3	1 2 3 4
		Epinards bio	Haricots verts		Semoule bio
	1 3	1	1		1 2 3
	Comté fruitier	Fromage bio	Yaourt nature bio	Tomme fruitière	Croc lait
	1	1	1	1	1
	Kiwi bio	Flan vanille	Poire au sirop	Clémentines bio	Mousse au citron
		1 2 3			1 2 3

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