


Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 45
du lundi 5 au vendredi 9 novembre 2018
- 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 5	MARDI 6	MERC 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
	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	Pané de blé bio emmental	Filet de colin pané
	1	1 3	1 2 3 4	1 2 3	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 12 au vendredi 16 novembre 2018
- 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 12	MARDI 13	MERC 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
	Tarte aux légumes	Haricot vert en salade	Salade	Potage de légumes bio	Carottes râpées bio
	1 2 3	10	10	1 2	10
	Diot grillé	Gnocchi sardes aux tomates, épinards et mozzarella	Sauté de volaille marengo	Steack hâché bio	Quenelle sauce provençale
	1	1 2 3	1 10	1	1 2 3 4
	Petits pois à la paysanne		Pomme persillée	Penne rigate bio à la tomate	Riz blanc
	1		1	1 2 3	1
	Gouda bio	Cantal bio	Carré frais bio	Camembert bio	Emmental bio
	1	1	1	1	1
	Ananas en cube	Entremets Panna cota	Kiwi bio	Compote bio	Crème dessert chocolat bio
		1			1 2 3

Produits
issus
Fournisseurs
locaux et Bio

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 19 au vendredi 23 novembre 2018
- 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 19	MARDI 20	MERC 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
	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	Pot au feu	Omelette bio	Lentilles crémeuses aux shitakés	Filet de poisson frais
	1 2		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 26 au vendredi 30 novembre 2018
- 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 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
	Velouté de champignons	Salade verte	Tomate mozzarella	Betteraves rouges bio	Bâtonnets de crudités
	1	10	10	10	10
	Hachis parmentier	Lasagnes de légumes d'hiver	Saucisse Knack	Boules de bœuf bio à la tomate	Pavé de saumon
	1 2 3	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

Macarant
Traiteur