


Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 35
du lundi 29 août au vendredi 2 septembre 2022
- CENTRES AERES / SCOLAIRE -

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 1	VENDREDI 2
Quiche lorraine	Melon	Haricots verts en salade	Salade verte bio	Céleri râpé bio	
1 2 3		10	10	10	
Sauté de dinde au citron	Lasagnes de légumes	Tomate farcie	Poulet grillé	Lieu provençale bio	
1 2	1 2 3	1 2 3	1	1 2 4	
Galette brocoli carotte	100%  VÉGÉTARIEN	-	Courgette poêlée Bio	Pomme au four bio	
1			1	1 2 3	
Fromage blanc Bio	Meule de Savoie	Edam Bio	Gouda Bio	Camembert Bio	
1	1	1	1	1	
Poire Savoie	Compote pomme bio	Tarte au flan	Glace (si congélateur) Ou crème vanille	fruit Bio	
		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

Sacavand
LABORATOIRE

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

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 36
du lundi 5 au vendredi 9 septembre 2022
- 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	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
	Concombre en salade	mesclun	Salade verte bio	Salade de tomate au basilic	Carottes râpées bio
	10	10	10	10	10
	Filet de porc au miel	Risotto aux champignons	Gratin de coquille bolognaise	Bœuf braisé	Pavé de saumon bio grillé
	1 2	1	1 2 3	1 2	1 4
	Haricots verts			Épinards Béchamel et pomme vapeur	Blé bio à la provençale
	10			1 2 3	1 2
	Emmental Bio	Brie	Petit suisse	Yaourt Bio	Fromage fondu bio
	1	1	1	1	1
	Liegeois fruit	Compote de pomme bio	Prunes Bio	Raisins	Crème au chocolat Bio
	1 2 3				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 37
du lundi 12 au vendredi 16 septembre 2022
- 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	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
	Betteraves Bio	Tomate mozzarella	Chou fleur en salade	Macédoine de légumes	Friand au fromage
	10	1 10	10	1 3 10	1 2 3
	Steack hâché Bio	Soufflé de pomme de terre à l'emmental	Escalope de dinde	Raviolis à la ciboulette	Filet de colin pané
	1	1 2 3	1	1 2 3	1 2 4
	Pâtes Bio à la tomate		Carotte vichy bio		Riz bio
	1 2 3		1		1
	Edam Bio	yaourt	Yaourt nature Bio	Tome de Savoie	Yaourt à boire
	1	1	1	1	1
	Pomme rôtie Bio	brioche	Raisins	Banane bio	Compote pomme abricot
	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 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 38
du lundi 19 au vendredi 23 septembre 2022
- 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	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
	Œuf mayonnaise	Salade bio	Pâté en croûte	Lentilles en salade	Carottes râpées au citron bio
	1 3	10	1 2 3	10	10
	Chipolatas	Rôti de porc	Hachis parmentier	Galette de polenta au beaufort	Filet de lieu bio À la provençale
	1	1	1 2 3	1 2 3	1 2 3 4
	Petits pois	brocoli béchamel et pomme vapeur	-		Riz blanc bio
	1	1 2 3			1
	Reblochon	Yaourt vanille Bio	Camembert Bio	Rondelé aux noix	Emmental Bio
	1	1	1	1 11	1
	Fruit Bio	Tarte aux pommes	Poire	Crème vanille bio	Pomme Bio
		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 39
du lundi 26 au vendredi 30 septembre 2022
- 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
	Carotte, céleri et radis	Tagliatelle de courgette bio	Feuilleté au comté	Taboulé (semoule bio)	Chou fleur en salade
	10	10	1 2 3	2	10
	Rôti de veau	Croziflette végétarienne	Beignets de poulet	Carré de porc bio Miel citron	Filet de lieu en croûte
	1	1 2 3	1 2 3	1	1 2 3 4
	Pomme sautée		Carottes sautées	Haricots verts bio	Spaghetti tomate
	1		1	1	1 2 3
	Gruyère Savoie	Yaourt bio	Yaourt nature Bio	Fromage blanc bio	Saint-Morêt
	1	1	1	1	1
	Banane Bio	Donut's	Compote de pêches	Kiwi bio	Poire 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

