


Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 40 - SCOLAIRE du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2020

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 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1 ^{er}	VENDREDI 2
	Carotte, céleri et radis	Tagliatelle de courgette bio	Feuilleté au comté	Taboulé (semoule bio)	Haricots en salade
	10	10	1 2 3	2	10
	Rôti de veau	Croziflette forestière	Beignets de poulet	Carré de porc bio Miel citron	Filet de lieu en croûte
	1	1 2	1 2 3	1	1 2 3 4
	Pomme vapeur		Carottes sautées	Haricots verts bio	Spaghetti tomate
	1		1	1	1 2 3
	Gruyère Savoie (fromage coupe)	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



Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 41 - SCOLAIRE du lundi 5 au vendredi 9 octobre 2020

	LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
	Concombre vinaigrette	Salade de riz bio	Salade verte bio	Œuf en mayonnaise	Salade de tomate bio
	10	3 10	10	10	10
	Filet de porc au miel	Steack hâché bio	Boulette d'agneau au cumin	Tajine aux abricots et raisins secs	Filet de poisson frais
	1	1	1	1 2 3	1 2 3 4
	Chou fleur et pomme de terre en gratin	Courgette Niçoise bio	Haricots blancs à la tomate		Lentilles
	1 2	1	1		1
	Yaourt bio vanille	Gouda bio	Petit Suisse	Chavroux	Brie (Coupe)
	1	1	1	1	1
	Gaufre au sucre	Pomme bio	Banane bio	Fruits au sirop	Flan vanille
	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 du goût
local et de saison
La Savoie

SEMAINE 42 - SCOLAIRE
du lundi 12 au vendredi 16 octobre 2020

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
Soupe de champignons du Tremblay	Jambon cru	Tomate en salade (Vincent Voglans)	Salade verte (maraicher Albertville)	Carottes râpées	
1 2		10	10	10	
Jambon braisé (Lacroix Chambéry)	Rôti de dinde	Diot de Savoie	Tartiflette aux fruits secs	Soufflé de féra	
1	1	1	1 11	1 2 3 4	
Gratin de potiron (Vincent Voglans)	Brocoli et pomme de terre	Polenta		Purée de Panais	
1 2	1 2	1		1 2	
Tomme de Savoie	Meule de Savoie	reblochon	Fromage blanc bio	Chèvre	
1	1	1	1	1	
Mousse de châtaignes	Poire rôtie sauce chocolat	Tarte aux noix	Panna cotta aux myrtilles	Compote pommes du Tremblay	
1 2 3 11	1 2 3	1 2 3 11	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 43 – CENTRES AERES du lundi 19 au vendredi 23 octobre 2020

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
	Macédoine de légumes bio	Tarte au fromage	Betteraves rouges	Salade coleslaw	Salade
	10	1 2 3	10	10	10
	Boule de bœuf à la tomate bio	Lentilles au tofu	Escalope de dinde	Navarin d'agneau	Quenelle de brochet
	1	1	1	1	1 2 3 4
	Pommes rissolées bio		Petits pois à la Française	Polenta	Purée de topinambour
	1		1	1	1
	Emmental bio	Saint-Albray	Yaourt nature bio	Camembert bio	Faisselle
	1	1	1	1	1
	Compote de poire bio	Compote de pomme bio	Chou vanille	kiwi	Ananas au sirop 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 44 – CENTRES AERES du lundi 26 au vendredi 30 octobre 2020

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
	Rosette	Salade verte	Tomate mimosa	Salade coleslaw	Terrine de poisson
		10	10	10	1 2 3 4
	Poulet rôti	Croziflette aux champignons	Moussaka	Lasagnes de saumon	Rôti de bœuf
	1	1 2 3	1 2 3	1 2 3 4	1
	Purée		-	-	Haricots vert
	1				1
	Yaourt fraise bio	Yaourt	Fromage blanc bio	Chèvre tine	Fromage
	1	1	1	1	1
	Poire bio ou Savoie	Clémentine bio	Biscuit	Compote pomme banane bio	Crème caramel
			1 2 3		1 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

