


# Menu

Manger bien,  
Manger équilibré

**SEMAINE 49**  
**du lundi 6 au vendredi 10 décembre 2021**  
**- 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 6	MARDI 7	MERC 8	JEUDI 9	VEND. 10
	Crêpe au Fromage	Céleri rapé Aux pommes	Carottes râpées	Salade verte bio	Betterave rouge bio
	1 2 3	10	10	10	10
	Filet de porc	Tortellini épinards ricotta	Brandade de poisson	Boules de bœuf bio à la tomate	Pavé de saumon
	1	1 2 3	1 2 3 4	1	1 4
	Chou-fleur et pomme de terre en gratin		-	Pâtes bio	Flan de potiron
	1 2 3	1 2 3		1 2 3	1 2 3
	Carré frais bio	Rondelé aux herbes	Fromage blanc bio	Meule Savoie Bio	Brebicrème
	1	1	1	1	1
	Liégeois	Poire bio	Cake citron	Clémentine bio	Tarte aux pommes
	1 2 3		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 50**  
**du lundi 13 au vendredi 17 décembre 2021**  
**- 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 13	MARDI 14	MERC. 15	JEUDI 16 Menu de Noël	VENDREDI 17
	Potage de légumes et comté	Haricots verts en salade bio	Céleri remoulade	Mousseline de poisson Aux crevettes	Terrine maison
	1 2 3	10	10	1 2 3 4	1 2 3
	Tartiflette aux dés de carotte	Steack hâché bio	Poisson pané	Ballotin de dinde aux marrons	Parmentier de poisson
	1 2	1	1 2 3 4	1 2 3	1 2 3 4
	<b>100%</b>  <b>VÉGÉTARIEN</b>	Pâtes au beurre bio	Flan de courgette	Gratin dauphinois	**
		1 2 3	1 2 3	1 2 3	
	Tomme Savoie	Emmental bio	St Morêt	Petit nova aux fruits	Kidiboo
	1	1	1	1	1
	Poire Savoie	Banane bio	Pâtisserie	Entremets Clémentines bio Papillotes	Crème dessert Chocolat bio
			1 2 3 11	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 51**  
**du lundi 20 au vendredi 24 décembre 2021**  
**- Centres aérés -**

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 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
	Rosette	Salade piémontaise	Charcuterie	Œuf mayonnaise	Salade
	2	1 3 10	1 2	3 10	10
	<b>Steack hâché bio</b>	Saucisse grillée	Poisson pané	Hachis parmentier	Burger de Noël
	1	1 2	1 2 3 4	1 2 3	1 2 3
	Coquillettes sauce tomate	Haricots verts	Pâtes	-	Pomme dauphine
	1 2 3	1	1 2 3		1 3
	<b>Yaourt bio</b>	<b>Camembert bio</b>	Babybel	Petit nova	Emmental
	1	1	1	1	1
	Tarte poires	<b>Pomme bio</b>	Chausson aux pommes	Gauffre	Liégeois fruits
	1 2 3		1 2 3	1 2 3	1

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

*Lacavant*  
Traiteur

# Menu

Manger bien,  
Manger équilibré

**SEMAINE 52**  
**du lundi 27 décembre au vendredi 31 décembre 2021**  
**- Centres aérés -**

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 31
	Pomelos	Haricots en salade	Salade de blé concassé	Carotte rapée bio	Salade verte
		10	1 2 3 10		10
	Cordon bleu	Bœuf mode	Pépites de colin aux épinards	Sauté de porcelet	Burger de poisson
	1 2 3	1	1 2 3 4	1	1 2 3 4
	Pâtes sauce tomate	Brunoise Carottes	Purée de légume	Poêlée de légumes	Pomme noisette
	1 2 3	1	1 3	1	1
	Emmental bio	Camembert bio	Bonbel	Fromage	Yaourt bio
	1	1	1		1
	kiwi	Crème caramel	Banane bio	Fruits au sirop	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

