

# Menu

Manger bien,  
Manger équilibré

**SEMAINE 5**  
**du lundi 31 janvier au vendredi 4 février 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 31	MARDI 1 <sup>er</sup>	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
	Crêpe au fromage	Carottes râpées	Macédoine	Salade de betterave	Salade Haricots verts Féta, oeuf
	1 2 3	10	3/10	10	1 3 10
	Lasagnes de légumes	Saucisse grillée	Steack hâché	Gratin de pâtes bio bolognaise bio	Poisson du marché
	1 2 3	1	1	1/2/3	1/2/3/4
		Purée de brocoli parmentière	Petits pois	-	Purée
		1	1		1
	Fromage frais bio	Comté bio	Edam bio	Tomme coupe bio	Samos
	1	1	1	1	1
	Clémentine	Compote pomme ananas	Crème dessert chocolat	Kiwi bio	Panna cotta mangue passion
			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



# Menu

Manger bien,  
Manger équilibré

## SEMAINE 6 du lundi 7 au vendredi 11 février 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 7	MARDI 8	MERC 9	JEUDI 10	VEND. 11
	Taboulé bio	Friand	Œuf dur mayonnaise	Salade verte bio	Tomate Russe
	2	1/2/3	3/10	10	3/10
	Steack hâché bio	Saucisse knack bio	Sauté de dinde	Tartiflette végétarienne	Quenelle de brochet
	1	1	1/2	1/3	1/2/3/4
	Julienne de légumes bio	Ragout de pomme de terre	Haricots blancs	100%  VÉGÉTARIEN	Riz blanc
	1	1	1		1
	Gouda bio	Raclette coupe bio	Fromage bio	Bonbel	Comté coupe bio
	1	1	1	1	1
	Poire bio	Grosse madeleine maison	Compote bio	Crème dessert vanille	Liégeois chocolat
		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 7**  
**du lundi 14 au vendredi 18 février 2022**  
**- 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 14	MARDI 15	MERC 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
	Sardine à la tomate	Salade d'endives aux noix	Pizza Romaine	Salade de blé aux légumes	Tomate mozzarella
		10/11	1/2/3	2/7/10	1/10
	<b>Hachis parmentier bio</b>	Rôti de bœuf	Cordon bleu de dinde au four	Saucisse grillée	Poisson pané
	1/2/3	1	1/2/3	1	1/2/3/4
	-	Coquillettes	Haricots verts	Epinards à la crème	Riz pilaf
		1/2/3	1	1/2/3	1
	Yaourt à boire	<b>Tomme coupe bio</b>	<b>Gouda bio</b>	<b>Edam bio</b>	Yaourt aux fruits
	1	1	1	1	1
	Ananas au sirop	Tarte aux pommes	Ile caramel	Cubes de fruits des îles	<b>Kiwi bio</b>
		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

*Macavan*  
traiteur

# Menu

Manger bien,  
Manger équilibré

## SEMAINE 8 du lundi 21 au vendredi 25 février 2022 - 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

Produits  
issus  
Fournisseurs  
locaux et Bio

	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
	Salade de chou blanc aux noix	Céleri râpé	Macédoine	Salade verte bio	Jambon blanc
	10 11	8/10	10	10	
	Raviolis gratinés	Pané fromager Chou fleur et pomme de terre en gratin	Rôti de dinde	Lasagnes bio	Poisson pané
	1 2 3	1 2 3	1 2	1 2 3	1 2 3 4
			Pomme duchesse	-	Jardinière de légumes
			1 2 3		1
	Dent du chat bio	Vache qui rit	Yaourt nature	Fromage fondu bio	Rondelé au noix
	1	1	1	1	1 11
	Mousse de crème de marron	Fruit bio	Coupelle pomme abricot	Crème au chocolat bio	Compote bio
	1 2 11			1 2 3	

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

