


Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 9
- du lundi 28 février au vendredi 4 mars 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 28	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
	Salade de riz	Terrine de légumes	Salade verte	Salade de lentilles	Betterave en salade bio
	3 10	1 2 3 8	10	10	10
	Rôti de porc	Gnocchi aux petits pois	Escalope de dinde Milanaise	Poisson du marché	Steack hâché bio
	1 2	1 2 3	1 2 3	1 2 3 4	1
	Purée de carottes	100%  VÉGÉTARIEN	Ragout de pomme de terre	Gratin de brocolis et pomme de terre	Crozets bio Sauce tomate
	1 3		1	1 3	1 2 3
	Tomme bio	Port salut	Yaourt nature bio	Yaourt fraise bio	Petit suisse bio
	1	1	1	1	1
	Liégeois aux fruits	Poire bio ou Savoie	Marbré chocolat	Brioche	Compote bio
	1 2		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.

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 10
– du lundi 7 au vendredi 11 mars 2022 –
- SCOLAIRE -

Liste allergène
Laït 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
	Crème de poireau Dés de comté	Salade de blé bio	Friand fromage	Salade verte	Macédoine
	1 2	2 10	1 2 3	10	2 3 10
	Pâtes aux courgettes et noix	Paleron bio braisé	Steack hâché	Couscous	Parmentier de poisson
	1 2 3 11	1 2	1	1 2 8	1 2 3 4
	100%  VÉGÉTARIEN	Carottes braisées bio	Haricots verts	-	
	Yaourt aux pêches bio	Nova fruit bio	Brie	Fromage blanc bio	Camembert bio
	1	1	1	1	1
	Beignet aux pommes	Compote maison bio	Compote de pomme bio	Chou caramel	Flan vanille
	1 2 3			1 2 3	1 3

Produits
issus
Fournisseurs
locaux et Bio

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 11
– du lundi 14 au vendredi 18 mars 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 14	MARDI 15	MERC 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
	Salade de maïs	Tarte au fromage	Concombre bio ciboulette	Betterave en salade bio	Tomate en salade bio
	10	1 2 3	10	10	10
	Tartiflette végétarienne	Rôti de porc	Escalope de dinde grillée	Poisson du marché	Rôti de bœuf bio
	1 2	1	1	1 2 3 4	1
	100%  VÉGÉTARIEN	Haricots verts	Petits pois – carottes	Epinard béchamel Pomme vapeur	Purée bio
		1	1	1 2 3	1 2 3
	Yaourt citron bio	Tartare aux noix	Tomme	Fromage blanc aux fruits	Carré frais bio
	1	1 11	1	1	1
	Roulé framboise	Compote poire pomme bio	Riz au lait	Pomme de Savoie	Fruit au sirop bio
	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 12
du lundi 21 mars au vendredi 25 mars 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 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
	Haricots verts en salade bio	Macédoine	Salade aux dés d'emmental	Carottes râpées	Terrine de légumes
	10	3 10	1 10	10	1 2 3
	Quenelle bio sauce forestière	Rôti de dinde	Cordon bleu	Lieu pané	Macaroni carbonara Aux légumes
	1 2 3	1 2	1 2 3	1 2 3 4	1 2 3 4
	Riz blanc bio	Tortellini tomate	Purée de légumes	Gratin de courgette	100%  VÉGÉTARIEN
	1	1 2 3	1	1 2	
	Comté bio	Edam bio	Babybel	Yaourt nature bio	Petit moulé aux noix
	1	1	1	1	1 11
	Crème vanille bio	Mousse chocolat au lait	Fruit bio	Glace	Banane bio
	1 2 3	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 13
du lundi 28 mars au vendredi 1^{er} avril 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

Produits
issus
Fournisseurs
locaux et Bio

	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENDREDI 1
	Œuf mayonnaise	Dés de betterave bio	Salade aux dés d'emmental	Salade	Tomate en salade bio
	3 10	10	1 10	10	10
	Croque monsieur	Fusilli bolognaises	Poulet rôti	Galette parmentière et haricots rouges	Pâtes bio au saumon
	1 2 3	1 2 3	1	1 2 3	
	Courgettes sautées bio	-	Purée	100%  VÉGÉTARIEN	-
	1		1		1
	Vache qui rit	Edam bio	Kidiboo	Camembert bio	Petit moulé Chèvre
	1	1	1	1	1 11
	Ananas sirop	Bavarois fruit	Compote bio	Crème chocolat bio	Coupelle fruit sirop bio
		1 2 3	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

