


Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 35
du lundi 30 août au vendredi 3 septembre 2021
- CENTRES AERES / SCOLAIRE -

	LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 1 ^{er}	JEUDI 2	VENDREDI 3
Liste allergène					
Lait 1					
Gluten 2					
Œufs 3					
Poisson 4	1 2 3		10	10	10
Crustacés 5					
Mollusques 6	1 2	1 2 3	1 2 3	1	1 2 4
Soja 7					
Céleri 8					
Arachides 9	1			1	1 2 3
Moutarde 10					
Fruit coque 11					
Sésame 12					
Lupin 13			1 2 3	1 2 3	
Sulfites 14					
	Quiche lorraine	Melon	Haricots verts en salade	Salade verte bio	Céleri râpé bio
	Sauté de dinde au citron	Lasagnes de légumes	Tomate farcie	Poulet grillé	Lieu provençale bio
	Galette brocoli carotte	100%  VÉGÉTARIEN	-	Courgette poêlée Bio	Pomme au four bio
	Fromage blanc Bio	Meule de Savoie (fromage à la coupe)	Edam Bio	Gouda Bio	Camembert Bio
	Poire Savoie	Compote pomme bio	Tarte au flan	Glace (si congélateur) Ou crème vanille	fruit Bio

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 36
du lundi 6 au vendredi 10 septembre 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	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
Concombre en salade	mesclun	Salade verte bio	Salade de tomate au basilic	Carottes râpées bio	
10	10	10		10	
Filet de porc au miel	Risotto aux champignons	Gratin de coquille bolognaise	Bœuf braisé	Pavé de saumon bio grillé	
1	1	1 2 3	1	1 4	
Haricots verts			Epinars Béchamel et pomme vapeur	Blé bio à la provençale	
10			1 2 3	1	
Emmental Bio	Brie (fromage coupe)	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

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 37
du lundi 13 au vendredi 17 septembre 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	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
	Betteraves Bio	Tomate mozzarella	Chou fleur en salade	Macédoine de légumes	Friand au fromage
	10	1 10	10	1 2 10	1 2 3
	Steack hâché Bio	croquettes 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 (fromage à la coupe)	Yaourt à boire
	1	1	1	1	1
	Pomme rôtie Bio	brioche	Raisins	Banane bio	Compote d'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 20 au vendredi 24 septembre 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

Produits
issus
Fournisseurs
locaux et Bio

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
	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	Epinards béchamel et pomme vapeur	-		Riz blanc bio
	1	1 2 3			1
	Reblochon (fromage à couper)	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	

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 27 septembre au vendredi 1^{er} octobre 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 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 1 ^{er}
	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 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

