

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 22
du lundi 31 mai au vendredi 4 juin 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 31	MARDI 1 ^{er}	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
	Blé en salade bio	Betteraves rouges bio	Feuilleté fromage	Salade verte bio	Terrine de poisson
	10	10	1 2 3	10	1 2 3 4
	Steack hâché	Filet de dinde Forestière	Jambon braisé	Beignets de poulet bio	Quenelles de brochet
	1	1 2	1 2	1 2 3	1 2 3 4
	Courgettes sautées	Gratin provençal	Carotte vichy bio	Haricots verts bio	Riz pilaf bio
	1	1 2 3	1	1	1
	Petit suisse	P'tit Louis	Yaourt aux fruits	Yaourt sucré bio	Rondelé aux noix
	1	1	1	1	1 11
	Flan pâtissier	Abricot	Glace	Tarte pomme bio	Crème dessert vanille bio
	1 2 3		1 2 3	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 23
du lundi 7 au vendredi 11 juin 2021

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	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
	Melon	Pomelos bio	Salade	Tomate Mozzarella	Salade Piémontaise
			10	1 10	3 10
	Rôti de porc	Steack hâché bio	Rôti de dinde	Omelette aux pommes de terre et emmental	Filet de colin pané
	1	1	1	1 2 3	1 2 3 4
	Crozets et carottes	Ratatouille et riz bio	Pomme mousseline		Epinards béchamel
	1 2 3	1	1 3		1 2 3
	Cantal bio	Emmental bio	Yaourt nature bio	Fromage blanc bio	Edam bio
	1	1	1	1	1
	Crème caramel	Moelleux au chocolat bio	Compote bio	Nectarine	Cerises ou Fraises
	1 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 24
du lundi 14 au vendredi 18 juin 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 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
Pastèque	Carottes râpées bio	Allumette au fromage	Tarte aux légumes bio	Melon	
		10	1 2 3	1 2 3	
Penne aux légumes	Chipolatas grillées	Brandade de morue	Cuisse de Poulet bio	Lieu provençale	
	1 2 3	1 2 3	1	1 2 3 4	
	Méli mélo de légumes verts	-	Gratin de chou fleur et pomme de terre bio	Riz	
	1		1 2 3	1	
Gouda BIO	Croc lait	Emmental fondu bio	Fromage blanc aux fruits bio	Babybel	
	1	1	1	1	
Glace ou Crème caramel	Riz au lait	Fraises	Fruit de saison BIO	Crème dessert Chocolat BIO	
	1 2 3	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

Lacavant
traiteur

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 25
du lundi 21 au vendredi 25 juin 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 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENREDI 25
	Salade de lentilles	Céleri remoulade	melon	Salade verte bio	Macédoine de légumes
	10	10		10	3 10
	Steack hâché	Poulet rôti	Grillade de porc	Quenelles sauce tomate bio	
	1	1	1	1 2 3 4	
	Poêlée de légumes	Pommes berrichonnes	Petits pois	Riz créole Bio	Omelette basquaise et Purée
	1	1	1	1	1 2 3
	Yaourt aux fruits	Saint Paulin bio	Camembert	Emmental bio	Six de Savoie
	1	1	1	1	1
	Nectarine BIO	Abricot	Gâteau de semoule	Pêche bio	Moelleux aux pommes
			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 26
du lundi 28 juin au vendredi 2 juillet 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 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1 ^{er}	VENDREDI 2
	Carottes râpées	Betterave rouge	Friand au fromage	Salade verte	
	10	10	1 2 3	10	
	Raviolis, Sauce tomate	Lentilles au gouda	Boulette de bœuf sauce tomate	Hachis parmentier	Pique-nique
	1 2 3	1	1 2 3	1 2 3	1 2 3 11
	-		Courgettes braisées	-	
			1 2		
	Camembert bio	Yaourt BIO	Fromage blanc bio	Emmental BIO	
	1	1	1	1	
	Glace ou mousse chocolat	Flan pâtissier	Abricot	Compote de poire	
	1 2 3	1 2 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

Lacavant
traiteur