

Menu

SEMAINE 45 - SCOLAIRE -
du lundi 4 au vendredi 8 novembre 2024

Manger bien,
Manger équilibré

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 4	MARDI 5	MERC 6	JEUDI 7	VENREDI 8
	Betteraves rouges	Salade verte	Carottes râpées bio	Terrine de colin	Potage de légumes bio et croûtons
	10	10	10	1 2 3 4	1 2 8
	Hachis parmentier	Filet de poisson	Quenelle sauce provençale	Rôti de porc bio	Coquillettes aux noix et fromage
	1 2 3	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2	1 2 3 11
	Sans viande : Purée et œuf dur	/	/	Sans viande : Pané végétan	/
	-	Lentilles	Riz blanc	Julienne de légumes bio	100% VÉGÉTARIEN
		1	1	1	
	Meule de Savoie	Yaourt nature Bio	Tomme	Camembert bio	Tome catalane
	1	1	1	1	1
	Kiwi bio	Glace ou panna cotta	Crème dessert chocolat bio	Compote bio	Poire bio
		1 2 3 11 / 1	1 2 3		



Fromage à la coupe



Produit cuisiné par nos soins

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France

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

SEMAINE 46 - SCOLAIRE -
du lundi 11 au vendredi 15 novembre 2024

Manger bien,
Manger équilibré

	LUNDI 11	MARDI 12	MERC 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
		Crème de butternut 	Céleri rémoulade 	Betteraves 	Salade piémontaise 
	F	1 2	8 10	10	3 10
		Rôti de dinde 	Boulettes d'agneau 	Torsades aux légumes 	Filet de poisson frais 
	é	1 2	1 2 3	1 2 3	1 2 3 4
		Sans viande : omelette		/	/
		Purée de panais 	Pommes campagnardes	100% VÉGÉTARIEN 	Poêlée de légumes 
	r	1	1 2 3		1
		Brie 	Yaourt 	Edam 	Fromage blanc bio
	i	1	1	1	1
		Clémentine	Poire Savoie	Liégeois	Compote pomme coing
	é			1	

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

 Fromage à la coupe
 Produit cuisiné par nos soins

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France

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

SEMAINE 47 - SCOLAIRE -
du lundi 18 au vendredi 22 novembre 2024

**Manger bien,
Manger équilibré**

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 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Haricots verts en salade 	Soupe de légumes et croustons 	Tarte aux légumes 	Salade verte 	Salade de maïs 
10	1 2 3	1 2 3 8	8 10	3 10
Parmentier de lieu 	Pépinettes façon riz cantonnais 	Saucisse Knack	Croziflette 	Pavé de merlu 
1 2 3 4	1 2 3	1 2	1 2 3	1 2 3 4
/	/	/	Sans porc : Croziflette végétarienne	
-		Carottes persillées 	-	Riz blanc bio 
		1 2		1
Petit suisse	Cantal jeune 	Carré frais bio	Yaourt Framboise	Comté 
1	1	1	1	1
Pomme bio	Beignet chocolat	Crème dessert pistache	Clémentines bio	Fruit au sirop
	1 2 3	1 2 3 11		

 Fromage à la coupe
 Produit cuisiné par nos soins

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France

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

SEMAINE 48 - SCOLAIRE -
du lundi 25 au vendredi 29 novembre 2024

Manger bien,
Manger équilibré

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
	Pizza	Salade coleslaw	Taboulé	Salade de lentilles	Macédoine
	1 2 3	8 10	1 2 3	10	3 8 10
	Sauté de porc	Pâtes Carbonara	Escalope pané	Nems de poulet	Pépites de colin
	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3 7	1 2 3 4
	Sans viande :	Pâtes Carbonara végétales		Sans viande : Nems légumes	/
	Epinars béchamel		Haricots verts	Flan de potiron	Semoule bio aux légumes
	1		1	1 2 3	1 2
	Tomme blanche	Gouda	Tomme Savoie	Yaourt nature bio	Croc lait
	1	1	1	1	1
	Kiwi bio	Flan vanille	Poire au sirop	Pomme bio	Gâteau au citron
		1 2 3			1 2 3

- Liste allergène
- Lait 1
- Gluten 2
- Oeufs 3
- Poisson 4
- Crustacés 5
- Mollusques 6
- Soja 7
- Céleri 8
- Arachides 9
- Moutarde 10
- Fruit coque 11
- Sésame 12
- Lupin 13
- Sulfites 14

Fromage à la coupe
 Produit cuisiné par nos soins

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France

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

