



















Menu



SEMAINE 10 – du lundi 3 au vendredi 7 mars 2025
- SCOLAIRE -

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 3	MARDI 4	MERC 5	JEUDI 6	VEND. 7
	Friand fromage	Salade de blé bio 	Jambon blanc	Macédoine 	Carottes râpées à la menthe 
	1 2 3	2 10		3 10	10
	Pâtes au potimarron et noix 	Paleron bio braisé 	Boulettes de bœuf à la tomate 	Poisson du marché 	Tajine végétarien 
	1 2 3 11	1	1 2	1 2 3 4	1 2 3 8
		Carottes braisées bio 	Haricots verts 	Purée 	
		1	1	1 2	
	Yaourt	Nova fruit bio	Brie 	Camembert 	Fromage blanc
	1	1	1	1	1
	Tarte aux pommes	Compote maison bio 	Mousse au chocolat 	Flan vanille 	Banane Bio
	1 2 3		1 2 3	1 3	

 Fromage à la coupe
 Produit cuisiné par nos soins
 Article ou menu BIO

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

