

Menu

SEMAINE 11 – du lundi 10 au vendredi 14 mars 2025
- SCOLAIRE -

Manger bien,
Manger équilibré

Liste allergène	LUNDI 10	MARDI 11	MERC 12	JEUDI 13	VENREDI 14
Lait 1	Tarte aux légumes	Salade verte	coleslaw	Salade de maïs	Betterave en salade bio
Gluten 2	1 2 3	10	10	10	10
Œufs 3	Poisson meunière	Lasagnes végétarienne	Escalope de dinde grillée	Sauté de porc	Saucisse grillée de volaille
Poisson 4	1 2 3 4	1 2 8	1	1 2	1 2 3
Crustacés 5	Haricots verts	100% VÉGÉTARIEN	Petits pois – carottes	Purée bio	Epinard béchamel
Mollusques 6					
Soja 7	1 2		1	1 2 3	1 2
Céleri 8	Moulé aux noix	Yaourt bio	Tomme noire	Buche de chèvre bio	Fromage blanc
Arachides 9	1 11	1	1	1	1
Moutarde 10	Compote poire pomme bio	Salade de fruits	Crème caramel	Banane Bio	Quatre-quarts marbré
Fruit coque 11			1 2 3		1 2 3 11

 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



Menu

SEMAINE 12 - du lundi 17 au vendredi 21 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 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENREDI 21
Haricots verts en salade bio 	Macédoine 	Salade composée 	Pizza fromage 	Terrine de légumes bio 
10	3 10	1 3 8 10	1 2 3	1 2 3 8
Quenelle nature 	Rôti de porc 	Cordon bleu	Roti de dinde forestière 	Pâtes sauce tomate haricot rouge 
1 2 3	1 2	1 2 3	1 2 3	1 2 3 11
Cœur de blé aux petits légumes 	Ratatouille et riz 	Purée de légumes 	Légumes poêlés 	
1 2	1 8	1	1	
Meule du Doubs 	Edam bio 	fromage	Yaourt nature bio 	Petit moulé
1	1	1	1	1
Orange bio	Moelleux aux pommes maison 	Flan vanille 	Poire	Compote maison Pommes bananes 
	1 2 3	1 2 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



Menu

SEMAINE 13 - du lundi 24 au vendredi 28 mars 2025
- SCOLAIRE -

Manger bien,
Manger équilibré

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
Liste allergène					
Lait 1	Céleri rémoulade	Potage de légumes	Salade verte	Salade de haricots rouge	Salade de riz
Gluten 2	8 10	10	1 10	1 2 8	10
Œufs 3	Pain de veau aux noisettes	Roti de dinde	Poulet rôti	Gratin de gnocchis sardes	Poisson meunière
Poisson 4	1 2 3 11	1 2 3	1	1 2 3	1 2 4
Crustacés 5	Purée de pomme de terre brocoli	riz	Carottes au jus	100% VÉGÉTARIEN	Haricots verts
Mollusques 6	1 2 3	1	1 2		1 2
Soja 7	Buche du Pilat	Edam bio	fromage	Brie bio	Yaourt sucrée
Céleri 8	1	1	1	1	1
Arachides 9	Poire Bio	Flan à la fraise	Crème dessert	Compote maison bio	Kiwi bio
Moutarde 10					
Fruit coque 11		1 2 3	1 2 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

