

Menus

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 14
du lundi 3 au vendredi 7 avril 2023
- 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
de
fournisseurs
locaux et bio

Viande
d'origine
France

LUNDI 3	MARDI 4		JEUDI 6	VENDREDI 7
Melon	Maïs en salade bio		Salade coleslaw bio	Blé concassé en salade bio
	10		10	2 10
Risotto aux carottes et parmesan	Émincé de volaille		Estouffade de bœuf bio	Fricassée de poisson aux champignons
1 2	1 2		1 2	1 2 3 4 5
100%  VÉGÉTARIEN	Printanière de légumes		Gratin de coquillettes bio	Haricots verts
1	1		1 2 3	1
Yaourt nature bio	Babybel		Fromage blanc bio	Bûche du Pilat
1	1		1	1
Pêche au sirop	Kiwi bio		Compote bio	Liégeois vanille
				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



Menus

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 15
du lundi 10 au vendredi 14 avril 2023
- Centres aérés -

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
de
fournisseurs
locaux et bio

Viande
d'origine
France

LUNDI 10	MARDI 11		JEUDI 13	VEND. 14
Macédoine de légumes	Conchiglie en salade		Salade de chou chinois	Tomate en salade bio
3 8 10	1 2 3 10		3 10	10
Tortellinis aux épinards	Steak haché bio		Poulet Rôti	Brandade de morue parmentière
1 2 3	1		1	1 2 3 4
100%  VÉGÉTARIEN	Ratatouille		Haricots verts	-
	1 2		1	
Yaourt nature	Gouda		Yaourt bio au sucre de canne	Brebis crème
1	1		1	1
Crème caramel	Salade de fruit bio		Fraises	Kiwi bio
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



Menus

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 16
du lundi 14 au vendredi 21 avril 2023
- Centres aérés -

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
de
fournisseurs
locaux et bio

Viande
d'origine
France

LUNDI 17	MARDI 18		JEUDI 20	VENDREDI 21
F E R I E	Carottes râpées		Betterave en salade	Salade verte
	10		10	10
	Rôti de dinde		Poisson meunière	Lasagnes bolognaises
	1		1 2 3 4	1 2 3
	Pomme noisette		Riz aux légumes	-
	2 3 14		1	
	Camembert		Tartare aux noix	Yaourt fraise bio
	1		1 11	1
	Compote bio		Crème chocolat bio	Tarte aux poires
			1 2 3	1 2 3 11

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



Menus

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 17
du lundi 24 au vendredi 28 avril 2023
- 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
de
fournisseurs
locaux et bio

Viande
d'origine
France

LUNDI 24	MARDI 25		JEUDI 27	VENDREDI 28
Macédoine de légumes	Salade verte bio		Salade piémontaise	Salade petits pois tomate chèvre
3 10	10		2 3 10	1 10
Omelette aux pommes de terre	Steak haché bio		Poulet rôti	Poisson du marché
1	1		1	1 2 3 4
100%  VÉGÉTARIEN	Pâtes tomate bio		Haricots verts	Riz
	1 2 3		1	1
Mimolette jeune	Fromage blanc bio		Tomme blanche	Yaourt aux fruits bio
1	1		1	1
Clafoutis poire bio	Cubes de pêches au sirop bio		Compote aux pommes bio	Fraises
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

