



Menu

**SEMAINE 14 - du lundi 1^{er} au vendredi 5 avril 2024
SCOLAIRE -**

Manger bien,
Manger équilibré

Liste allergène	LUNDI 1 ^{er}	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
Lait 1	F	Maïs en salade bio	Salade verte	Salade coleslaw bio	Blé concassé en salade bio
Gluten 2		10	10	10	2 10
Œufs 3	é	Risotto aux carottes et parmesan	Saucisse végétale Petits pois	Estouffade de bœuf bio	Fricassée de poisson
Poisson 4		1 2	1 2	1 2	1 2 3 4 5
Crustacés 5	r			Coquillettes bio	Haricots verts
Mollusques 6		1		1 2 3	1
Soja 7	i	St Môret	Petit Louis	Fromage blanc bio	Brie
Céleri 8		1	1	1	1
Arachides 9	é	Kiwi bio	Pomme bio	Compote bio	Liégeois vanille
Moutarde 10					1 2 3
Fruit coque 11					
Sésame 12					
Lupin 13					
Sulfites 14					

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande d'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

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 15 - du lundi 8 au vendredi 12 avril 2024
- Solaire -

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 8	MARDI 9	MERC 10	JEUDI 11	VEND. 12
	Salade printanière	Concombre en salade	Salade de chou chinois	Carottes râpés	Tomate en salade bio
	1 2 3 8 10 11	10	10	8 10	10
	Quenelle	Gratin de pâtes au saumon	Boulette d'agneau	Rôti de dinde	Poêlée de légumes et riz
	1 2 3	1 2 3 4	1 2 3	1 2	1 2 3 8
	Riz	-	Purée	Flan de pomme de terre	100% VÉGÉTARIEN
	1		1 3	1	
	Fromage blanc aux fruits	Gouda	Petit moulé	Yaourt bio au sucre de canne	Brebis crème
	1	1	1	1	1
	Orange	Salade de fruit bio	Fraises	Compote de poire bio	Kiwi bio

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande d'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

