

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
- 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 |

| | 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

