

Menu

SEMAINE 14 – SCOLAIRE
du lundi 31 mars au vendredi 4 avril 2025

Manger bien,
Manger équilibré

	LUNDI 31	MARDI 1 ^{er}	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
Liste allergène	Macédoine	Maïs en salade bio	Betteraves	Cœur de blé en salade bio	Salade coleslaw
Lait 1					
Gluten 2	3 8 10	3 10	10	2 10	2 10
Œufs 3	Rôti de porc	Risotto au parmesan	Knack	Estouffade de bœuf bio	Fricassée de poisson
Poisson 4					
Crustacés 5	1 2	1 2	2	1 2 10	1 2 4 5
Mollusques 6	Courgettes sautées		Petits pois	Epinards bio	Coquillettes
Soja 7	1		2	1 2	1 2 3
Céleri 8	Liguel 	Yaourt	fromage 	Camembert bio 	Brie 
Arachides 9	1	1	1	1	1
Moutarde 10	Pomme bio	Banane	Crème chocolat	Compote bio	Flan pâtissier
Fruit coque 11			1 2		1 2 3

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



Menu

SEMAINE 15 – SCOLAIRE
du lundi 7 au vendredi 11 avril 2025

Manger bien,
Manger équilibré

	LUNDI 7	MARDI 8	MERC 9	JEUDI 10	VEND. 11
Liste allergène	Salade printanière	Concombre en salade bio	Salade de blé	Carottes râpés bio	Tomate en salade bio
Lait 1	☰	☰	☰	☰	☰
Gluten 2	1 2 3 8 10 11	10	2 10	10	10
Œufs 3	☰	☰		☰	☰
Poisson 4	1 2 3 4	1 2 3	1 2 3	1 2	1 2 3 8
Crustacés 5	☰	-	☰	☰	100% VÉGÉTARIEN
Mollusques 6	1		1 3	1	
Soja 7	☰	Gouda 	Yaourt	Chèvre bio 	Vache Picon
Céleri 8	1	1	1	1	1
Arachides 9	Compote poire	Fruits au sirop	pâtisserie	Orange bio	Gâteau chocolat
Moutarde 10			1 2 3 11		1 2 3

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



Menu

SEMAINE 16 – SCOLAIRE
du lundi 14 au vendredi 18 avril 2025

Manger bien,
Manger équilibré

	LUNDI 14	MARDI 15	MERC 16	JEUDI 17	VENREDI 18
Liste allergène	Macédoine de légumes	Céleri rémoulade	Mousseline de poisson	Betterave en salade bio	Salade verte
Lait 1					
Gluten 2	3 8 10	10	1 2 3 4	10	10
Œufs 3	Boulette de bœuf	Gratin de gnocchis sarde	Escalope de dinde aux champignons	Poisson du marché bio	chipolata
Poisson 4	1 2 3	1 3	1 2	1 2 3 4	1 2
Crustacés 5	Petits pois		Carottes bio au jus	Riz bio	Crozet au sarrasin
Mollusques 6	1 2		1 2	1	1 2
Soja 7	Yaourt	Buche du Pilat	Petit suisse aux fruits	Emmental bio	Yaourt aux fruits
Céleri 8	1	1	1	1	1
Arachides 9	Banane	Flan vanille	Poire	Compote bio	Tarte aux pommes
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 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

Lacavant
Traiteur