

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					
Lait 1					
Gluten 2	3 8 10	3 10	10	2 10	2 10
Œufs 3					
Poisson 4					
Crustacés 5	1 2	1 2	2	1 2 10	1 2 4 5
Mollusques 6					
Soja 7	1		2	1 2	1 2 3
Céleri 8					
Arachides 9	1	1	1	1	1
Moutarde 10					
Fruit coque 11					
Sésame 12					
Lupin 13					
Sulfites 14					

Macédoine

Maïs en salade bio

Betteraves

Cœur de blé en salade bio

Salade coleslaw

Rôti de porc

Risotto au parmesan

Knack

Estouffade de bœuf bio

Fricassée de poisson

Courgettes sautées



Petits pois

Epinards bio

Coquillettes

Liguel

Yaourt

fromage

Camembert bio

Brie

Pomme bio

Banane

Crème chocolat

Compote bio

Flan pâtissier



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

