









Menu

**SEMAINE 6 - Scolaire -
du lundi 3 février au vendredi 9 février 2025**

**Manger bien,
Manger équilibré**

	LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
Liste allergène					
Lait 1	Friand au fromage	Carottes râpées 	Crème de potimarron 	Salade verte	Salade Haricots verts 
Gluten 2	1 2 3	10	1	10	1 3 10
Œufs 3	Omelette maraîchère 	Saucisse grillée	Roti de dinde 	Boule de bœuf a la tomate 	Poisson du marché 
Poisson 4	1 2 3	1 2	1 2	1 2	1 2 4 5
Crustacés 5		Sans porc :nuggets blé			
Mollusques 6		Purée de brocoli 	Petits pois 	rösti	Coquillettes bio
Soja 7		1	1		1 2 3
Céleri 8	Yaourt bio	Meule du Doubs 	fromage	Petit moulé	Brie 
Arachides 9	1	1	1	1	1
Moutarde 10	Clémentine	Crème dessert au chocolat bio	dessert	Quatre quarts 	Compote de poire
Fruit coque 11		1 2 3		1 2 3	1



Fromage à la coupe



Produit cuisiné par nos soins

Article ou menu BIO

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande 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 7 - Scolaire -
du lundi 10 au vendredi 14 février 2024**

**Manger bien,
Manger équilibré**

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 10	MARDI 11	MERC 12	JEUDI 13	VEND. 14
Macédoine 	Salade verte bio	Œuf dur mayonnaise 	Taboulé 	Salade de maïs 
1 2 3 8	10	3 10	1 2 3 8	1 2 3 10
Saucisse végétale Lentilles au jus 	Tartiflette végétarienne 	Rôti de dinde 	Colin pané	Poulet rôti 
1 2	1 3	1 2	1 2 3 4	1 2 3
		Haricots blancs 	Ragout de légumes 	Haricots rouges 
Gouda bio 	Yaourt nature	Fromage bio	Mimolette 	liguel 
1	1	1	1	1
Compote bio 	Flan chocolat 	fruits	Banane	Ananas au sirop
	1 2 3			

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

















Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France





Menu

**SEMAINE 8 - Scolaire -
du lundi 17 au vendredi 21 février 2025**

**Manger bien,
Manger équilibré**

	LUNDI 17	MARDI 18	MERC 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
	Potage de légumes 	Betteraves 	Carottes râpées 	Salade de lentilles 	Céleri rémoulade 
Liste allergène					
Lait 1					
Gluten 2	1 2 8	10	10	1 10	8 10
Œufs 3	Nem de légumes Riz cantonnais végétarien 	Sautée de porc 	Cordon bleu de dinde au four	Quenelle	Poisson meunière 
Poisson 4	1 2 3 8	1 2 10	1 2 3	1 2 3	1 2 3 4
Crustacés 5		Sans porc omelette			
Mollusques 6		Flan de potimarron 	Coquillettes	Epinards à la crème 	Purée 
Soja 7		1 2 3	1 2 3		1
Céleri 8	Yaourt	chèvre 	Gouda bio 	Edam bio 	Yaourt aux fruits
Arachides 9	1	1	1	1	1
Moutarde 10	Moelleux chocolat	Compote pomme ananas 	Clémentine	Poire de Savoie	Kiwi bio
Fruit coque 11	1 2 3				

- 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

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

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande 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

