



















# Menu

SEMAINE 2 - du lundi 6 au vendredi 10 janvier 2025  
- Scolaire -

Manger bien,  
Manger équilibré

Liste allergènes	LUNDI 6	MARDI 7	MERC 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
Lait 1	Salade de maïs 	Salade de riz et œufs	Céleri rémoulade 	Salade verte	Salade de chou blanc 
Gluten 2	1 10	1 3 10	8 10	10	10
Œufs 3	Ravioli au fromage	Filet de colin beurre blanc 	Saucisse grillée 	Rôti de porc 	Cuisse de poulet 
Poisson 4	1 2 3	1 2 3 4	1 2	1 2	1 2
Crustacés 5				<i>Ss porc; poisson pané</i>	
Mollusques 6		Haricots verts 	Poêlée de légumes bio 	Blé et brunoise 	Épinards béchamel 
Soja 7		1	1 2 3 8	1 2 3	1 2
Céleri 8	Buche du Pilat 	Petit suisse bio	Fromage 	Brie 	Ligueil 
Arachides 9	1	1	1	1	1
Moutarde 10	Moelleux chocolat	clémentine	Crème dessert	Galette des rois	Pomme de Savoie
Fruit coque 11	1 2 3 11		1 2 3	1 2 3 11	
Sésame 12	 Fromage à la coupe				
Lupin 13	 Produit cuisiné par nos soins				
Sulfites 14	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 3 - du lundi 13 au vendredi 17 janvier 2025**  
- Scolaire -

Manger bien,  
Manger équilibré

Liste allergènes
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 13	MARDI 14	MERC 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Terrine de lieu 	Carottes râpées à la menthe 	Macédoine 	Salade verte	Salade de haricots verts 
1 2 3 4	10	1 3 8 10	10	10
Hachis parmentier 	Couscous végétarien 	Brandade de morue 	Steack hâché 	Poisson du marché 
1 2 3	1 2 3 8 11	1 2 3 4	1 2	1 2 3 4
		-	Rosti	Riz cantonais bio 
			1	1 3
Emmental bio 	Fromage blanc bio 	Yaourt bio	Petit moulé	Yaourt nature
1	1	1	1	1
Flan pistache 	banane	Compote de poire 	Far breton pomme 	Fruit au sirop
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 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 4 - du lundi 20 au vendredi 26 janvier 2025**  
- Scolaire -

Manger bien,  
Manger équilibré

Liste allergènes
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 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
	Salade d'haricots mélangés	taboulé	Pizza	Salade verte bio	Crêpe aux champignons
	10	8 10	1 2 3	10	1 2 3
	Saucisse knack	Quenelle de volaille	Beignets de poisson	Pâtes à la tomate et potiron	Poisson pané
	1 2	1 2 3	1 2 3 4	1 2 3	1 2 3
	Carotte sautée	Poêlée de légumes	Gratin de courge		Petit pois
	1 2 3		1 2 3		1
	Fromage blanc aux fruits bio	Tomme brune	Yaourt bio	Chèvre	Ligueil
	1	1	1	1	1
	Fruits au sirop	Compote bio maison	Pomme Savoie	Galette des rois	Kiwi bio
	1	1 2 3		1 2 3 11	



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 5 - du lundi 27 au vendredi 31 janvier 2025**  
- Scolaire -

Manger bien,  
Manger équilibré

Liste allergènes	LUNDI 27	MARDI 28	MERC 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
Lait 1	Salade de maïs pousse de soja 	Macédoine 	Salade de lentilles bio 	Salade verte et betterave rondelle 	Soupe du chef 
Gluten 2	7 10	3 8 10	10	10	1 2 8
Œufs 3	Roti de dinde 	Tortellini ricotta épinard 	Aiguillette de poisson	Sauté de porc 	Quenelle de brochet
Poisson 4	1 2	1 2	1 2 3 4	1 2 <i>Sans porc ; falafel bio</i>	1 2 3 10
Crustacés 5				<i>Sans porc ; falafel bio</i>	
Mollusques 6	Carottes sautées 		Endive braisée 	Flageolets 	Chou fleur et pomme de terre 
Soja 7	1 2		1 2	1	1 2 3
Céleri 8	Brie 	Yaourt nature bio	Cantal 	Petit suisse bio	Croque lait
Arachides 9	1	1	1	1	1
Moutarde 10	Salade de fruits	Poire	Liégeois chocolat	Far breton aux pommes 	kiwi
Fruit coque 11			1 2 3	1 2 3	
Sésame 12	 Fromage à la coupe				
Lupin 13	 Produit cuisiné par nos soins				
Sulfites 14	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