



Ménu

SEMAINE 49 - du lundi 2 au vendredi 6 décembre 2024
- SCOLAIRE -

**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 2 | MARDI 3 | MERC 4 | JEUDI 5 | VEND. 6 |
|--|---|---|---|---|--|
| | Betterave rouge  | Salade verte  | Haricot en salade  | Salade de riz  | Céleri rémoulade  |
| | 10 | 10 | 10 | 3 8 10 | 8 10 |
| | 100% VÉGÉTARIEN Raviolis au fromage  | Filet de lieu noir  | Pépîte de colin | Roti de porc  | Cuisse de poulet  |
| | 1 2 3 | 1 2 3 4 | 1 2 3 4 | 1 2/2 3 | 1 2 |
| | | | | Sans porc: omelette | |
| | | Petit pois  | Pommes noisette | Carotte au jus  | Poêlée de légumes  |
| | | 1 2 | 1 2 3 | 1 2 | 1 2 |
| | Chèvre  | Ligueil  | Fromage | Bûche du pilat  | Fromage blanc vrac  |
| | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | poire | Crème chocolat | Fruits de saison | Moelleux aux pommes  | clémentine |
| | | 1 2 11 | | 1 2 3 | |

 Fromage à la coupe
 Produit cuisiné par nos soins

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






Ménu

SEMAINE 50 - du lundi 9 au vendredi 13 décembre 2024 - SCOLAIRE -

Manger
bien,
Manger
équilibré

| | LUNDI 9 | MARDI 10 | MERC. 11 | JEUDI 12 | VENDREDI 13 |
|-------------------|--|---|--|---|--|
| Lait 1 | | | | | |
| Gluten 2 | Taboulé  | Crème de carotte  | Salade verte  | Betterave  | Salade de petits pois feta  |
| Œufs 3 | 2 8 10 | 1 2 | 10 | 10 | 1 10 |
| Poisson 4 | Poisson pané  | Gratin de macaronis aux noix  | Boule de boeuf  | Knack de volaille | Poisson du marché  |
| Crustacés 5 | 1 2 3 4 | 1 2 3 11 | 1 2 3 | 1 2 3 14 | 1 2 3 4 |
| Mollusques 6 | | | | | |
| Soja 7 | Haricots verts  | | Purée de légumes  | Lentilles  | Riz  |
| Céleri 8 | 1 2 | | 1 2 3 | 1 2 | 1 2 |
| Arachides 9 | Fromage  | Yaourt nature vrac  | Yaourt fruits | St paulin  | Fromage blanc |
| Moutarde 10 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Fruit coque 11 | Beignet au chocolat | Pomme | Crème caramel | Poire | Liégeois vanille |
| Sésame 12 | 1 2 3 | | 1 2 3 | | 1 2 3 |

 Fromage à la coupe 
 Produit cuisiné par nos soins

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


















Vacavant
RESTAURANT

Menu

**SEMAINE 51 - du lundi 16 au vendredi 20 décembre 2024
- SCOLAIRE -**

**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 16 | MARDI 17 | MERCREDI 18 | JEUDI 19 Menu de Noël | VENDREDI 20 |
|--|--|--|---|--|---|
| | Céleri et carottes  | Betteraves  | Choux râpé  | Pâté en croute  | Salade verte  |
| | 8 10 | 10 | 10 | 1 2 3 | 10 |
| | Pâtes bolognaises  | Filet de poisson  | Rosbif  | Filet de dinde aux marrons  | 100% Croziflette végétarienne  VÉGÉTARIEN |
| | 1 2 3 | 1 2 4 | 1 2 | 1 2 | 1 2 3 |
| | - | Petit pois  | Poêlée de légumes  | Gratin dauphinois  | |
| | | 1 | 1 | 1 2 3 11 | |
| | Carré frais | Emmental  | kiri | Petit nova | Buche du Pilat  |
| | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | Compote pomme kiwi | Flan au chocolat  | poire | Bûche de Noël Chocolats /clémentine | Salade de fruits  |
| | | 1 2 3 11 | 1 2 3 | 1 2 3 11 | |



Fromage à la coupe



Produit cuisiné par nos soins

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

