

Menu

**SEMAINE 45 - SCOLAIRE -
du lundi 4 au vendredi 8 novembre 2024**

**Manger bien,
Manger équilibré**

Liste allergène	LUNDI 4	MARDI 5	MERC 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
Lait 1	Betteraves rouges 	Salade verte	Carottes râpées bio 	Terrine de colin 	Potage de légumes bio et croûtons 
Gluten 2	10	10	10	1 2 3 4	1 2 8
Œufs 3	Hachis parmentier 	Filet de poisson 	Quenelle sauce provençale 	Rôti de porc bio 	Coquillettes aux noix et fromage 
Poisson 4	1 2 3	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2	1 2 3 11
Crustacés 5	Sans viande : Purée et œuf dur	/	/	Sans viande : Pané végétan	/
Mollusques 6	-	Lentilles	Riz blanc	Julienne de légumes bio	100% VÉGÉTARIEN 
Soja 7		1 	1 	1 	
Céleri 8	Meule de Savoie	Yaourt nature Bio	Tomme	Camembert bio	Tome catalane
Arachides 9					
Moutarde 10	1 	1	1 	1 	1 
Fruit coque 11	Kiwi bio	Glace ou panna cotta 	Crème dessert chocolat bio	Compote bio 	Poire bio
Sésame 12		1 2 3 11 / 1	1 2 3		

 Fromage à la coupe  Produit cuisiné par nos soins

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France



Menu

**SEMAINE 46 - SCOLAIRE -
du lundi 11 au vendredi 15 novembre 2024**

**Manger bien,
Manger équilibré**

	LUNDI 11	MARDI 12	MERC 13	JEUDI 14	VENREDI 15
		Crème de butternut 	Céleri rémoulade 	Betteraves 	Salade piémontaise 
	F	1 2	8 10	10	3 10
		Rôti de dinde 	Boulettes d'agneau 	Torsades aux légumes 	Filet de poisson frais 
	é	1 2	1 2 3	1 2 3	1 2 3 4
		Sans viande : omelette		/	/
		Purée de panais 	Pommes campagnardes	100%  VÉGÉTARIEN	Poêlée de légumes 
	r	1	1 2 3		1
		Brie 	Yaourt 	Edam 	Fromage blanc bio
	i	1	1	1	1
		Clémentine	Poire Savoie	Liégeois	Compote pomme coing
	é			1	



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

Menu

SEMAINE 47 - SCOLAIRE -
du lundi 18 au vendredi 22 novembre 2024

**Manger bien,
Manger équilibré**

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Liste allergène					
Lait 1	Haricots verts en salade	Soupe de légumes et croutons	Tarte aux légumes	Salade verte	Salade de maïs
Gluten 2	10	1 2 3	1 2 3 8	8 10	3 10
Œufs 3	Parmentier de lieu	Pépinettes façon riz cantonnais	Saucisse Knack	Croziflette	Pavé de merlu
Poisson 4	1 2 3 4	1 2 3	1 2	1 2 3	1 2 3 4
Crustacés 5	/	/	/	Sans porc : Croziflette végétarienne	
Mollusques 6	-		Carottes persillées	-	Riz blanc bio
Soja 7			1 2		1
Céleri 8	Petit suisse	Cantal jeune	Carré frais bio	Yaourt Framboise	Comté
Arachides 9					
Moutarde 10	1	1	1	1	1
Fruit coque 11	Pomme bio	Beignet chocolat	Crème dessert pistache	Clémentines bio	Fruit au sirop
Sésame 12		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

Menu

SEMAINE 48 - SCOLAIRE -
du lundi 25 au vendredi 29 novembre 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 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
Pizza	Salade coleslaw	Taboulé	Salade de lentilles	Macédoine
1 2 3	8 10	1 2 3	10	3 8 10
Sauté de porc	Pâtes Carbonara	Escalope pané	Nems de poulet	Pépites de colin
1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3 7	1 2 3 4
Sans viande :	Pâtes Carbonara végétales		Sans viande : Nems légumes	/
Epinards béchamel		Haricots verts	Flan de potiron	Semoule bio aux légumes
1		1	1 2 3	1 2
Tomme blanche	Gouda	Tomme Savoie	Yaourt nature bio	Croc lait
1	1	1	1	1
Kiwi bio	Flan vanille	Poire au sirop	Pomme bio	Gâteau au citron
	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