

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 37 - Scolaire - du lundi 9 au vendredi 13 septembre 2024

Liste allergène
Lait 1
Gluten 2
Ceufs 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 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Betteraves Bio	Carottes râpées	Chou fleur en salade	Friand au fromage	Macédoine
10	10	10	1 2 3	1 3 8 10
Boeuf braisé bio	Flan de truite au citron	Escalope de dinde	Curry de légumes bio	Filet de poisson meunière
1 2	1 2 3 4	1 2	1 2 3 8	1 2 3 4
Purée de pomme de terre panais bio	Tortellinis	Carotte vichy bio	100% VÉGÉTARIEN	Courgettes sautées bio
1 2 3	1 2 3	1		1
Edam (coupe) Bio	Fromage blanc aux fruits	Yaourt nature Bio	Tomme de Savoie (coupe)	Yaourt framboise (Laiterie Collet)
1	1	1	1	1
Mirabelle	Quatre quarts citron	Raisins	Compote pomme abricot	Banane bio
	1 2 3 11			

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

