

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 36 - Scolaire - du lundi 2 au vendredi 6 septembre 2024

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	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Concombre en salade	Salade de tomate bio	Salade de chou	Salade de maïs	Courgette féta en salade
1 10	10	10	10	1 10
Filet de porc au miel	Rôti de bœuf	Risotto aux champignons	Lasagnes bolognaises	Poisson du marché
1 2	1 2	1 2 3	1 2 3	1 2 3 4
Haricots verts	Epinards béchamel et pomme vapeur	100% VÉGÉTARIEN	-	Blé bio à la provençale
1	1 2 3			1 2 3
Emmental (coupe) Bio	Yaourt (laiterie Collet)	Reblochon (coupe)	Brie (coupe)	Fromage blanc
1	1	1	1	1
Pêche	Raisins	Prunes Bio	Compote de pomme bio	Crème au chocolat Bio
				1 2 3

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

