

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 38 - Scolaire - du lundi 16 au vendredi 20 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 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Salade piémontaise 1 3 10	Salade verte bio 10	Pâté en croûte 1 2 3	Consommé aux dés de légumes 1 8	Salade coleslaw bio 8 10
Sauté de 3 volailles 1 2	Rôti de porc 1 2	Quenelle de brochet 1 2 3 4	Gnocchis sardes aux 3 tomates 1 2 3	Filet de lieu bio À la provençale 1 2 3 4
Petits pois 1	Brocoli béchamel et pomme vapeur 1 2 3	Brunoise de courgettes 1	100% VÉGÉTARIEN	Riz blanc bio 1
Reblochon (coupe)	Yaourt vanille Bio	Rondelé aux noix	Camembert (coupe) Bio	Emmental (coupe) Bio
1	1	1 11	1	1
Fruit Bio	Tarte aux pommes 1 2 3 11	Compote de Poire bio	Prune bio	Crème vanille 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

