


















Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 40 - SCOLAIRE
du lundi 30 septembre au vendredi 4 octobre 2024

Liste allergène	LUNDI 30	MARDI 1 ^{er}	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
Lait 1	Concombre vinaigrette	Salade verte bio	Céleri rémoulade	Haricots verts en salade	Salade de riz bio
Gluten 2					
Œufs 3	1 10	10	8 10	1 3 10	1 3 10
Poisson 4	Sauté de bœuf	Pané fromager Purée de légumes bio	Boulettes d'agneau au cumin	Pâtes à la sauce bolognaise	Filet de poisson frais
Crustacés 5					
Mollusques 6	1 2	1 2 8	1 2	1 2 3	1 2 3 4
Soja 7	Sans viande : Accras morue 1 2 3 4	/	/	Sans viande : Pâtes napolitaines 1 2 3	/
Céleri 8	Chou fleur et pomme de terre en gratin 		Haricots blancs à la tomate 	-	Courgettes poêlées 
Arachides 9	1 2		1		1
Moutarde 10	Gouda bio 	Yaourt vanille bio	Camembert 	Petit suisse	Brie 
Fruit coque 11	1	1	1	1	1
Sésame 12	Compote bio 	Kiwi bio	Banane bio	Pomme bio	Glace
Lupin 13					1 2 3 11
Sulfites 14					



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 41 - SCOLAIRE
du lundi 7 au vendredi 11 octobre 2024

Manger bien,
Manger équilibré

Semaine du goût – Les continents

Liste allergène	LUNDI 7 Afrique	MARDI 8 Asie	MERCREDI 9 Amérique	JEUDI 10 Europe	VENDREDI 11 Océanie
Lait 1					
Gluten 2	Samossas aux légumes	Salade thaï 	Soupe aux pois 	Tzatziki (concombre à la grecque) 	Salade Australienne 
Ceufs 3	1 2 3 8	1 2 3 7 10	1	1	1 2 3 10
Poisson 4	Couscous 	Sauté de porc sauce aigre doux 	Poulet à la mexicaine 	Riz à l'espagnol 	Fish & chips
Crustacés 5	1 2 3 8	1 2 7 12	1 2	1 2 3	1 2 3 4
Mollusques 6	Sans viande : Roulé végétal 1 2 3 11	Sans viande : Mousseline de poisson 1 2 3 4	/	/	/
Soja 7					
Céleri 8	-	Nouilles 	Flan de courge 		-
Arachides 9		1 2 3	1 2 3		
Moutarde 10	Brebis 	Yaourt au citron	Cheddar 	Emmental 	Fromage blanc
Fruit coque 11	1	1	1	1	1
Sésame 12	Banane	Compote pomme litchi 	Apple pie (Gâteau aux pommes) 	Forêt noire	Lamington 
Lupin 13			1 2 3 11	1 2 3	1 2 3 11
Sulfites 14					



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 42 – SCOLAIRE
du lundi 14 au vendredi 18 octobre 2024

Manger bien,
Manger équilibré

Liste allergène	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
Lait 1	Velouté de saison 	Crêpe au fromage	Betteraves rouges 	Macédoine de légumes bio 	Salade automnale 
Gluten 2	8 10	1	10	1 8 10	3 8 10
Œufs 3	Colin pané 	Lentilles ,fèves et carottes 	Escalope de dinde 	Boule de bœuf à la tomate bio 	Quenelle de brochet 
Poisson 4	1 2 3 4	1 2	1 2	1 2	1 2 3 4
Crustacés 5	/	/	/	Sans viande :Boulettes végétales 1 2 3	/
Mollusques 6					
Soja 7	Polenta crémeuse aux légumes 		Petits pois à la Française 	Purée bio 	Torsades 
Céleri 8	1		1	1	1 2 3
Arachides 9	Camembert bio 	Saint-Albray 	Yaourt bio	Fromage blanc bio	Emmental 
Moutarde 10	1	1	1	1	1
Fruit coque 11	Liégeois	Compote	Kiwi	Flan au chocolat 	Fruits au sirop bio
Sésame 12				1 2 3	
Lupin 13					
Sulfites 14					



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 43 – CENTRES AERES
du lundi 21 au vendredi 25 octobre 2024

Manger bien,
Manger équilibré

Liste allergène	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
Lait 1	Rosette	Carottes râpées	Salade de tomates	Friand au fromage	Salade composée
Gluten 2					
Œufs 3	14	10	1 10	1 2 3	1 2 3 10
Poisson 4	Poulet rôti	Saucisse grillée	Poisson meunière	Rôti de bœuf	Lasagnes bolognaises
Crustacés 5					
Mollusques 6	1 2	1 2 3	1 2 3 4	1 2	1 2 3
Soja 7	Sans viande :	Sans viande :	/	Sans viande :	Sans viande :
Céleri 8	Flan de panais	Epinards béchamel Pomme vapeur	Riz	Haricots verts	-
Arachides 9					
Moutarde 10	1 2 3	1	1	1	
Fruit coque 11	Yaourt fraise bio	Comté 	Petit suisse	Fromage blanc bio	Gouda 
Sésame 12	1	1	1	1	1
Lupin 13	Poire bio ou Savoie	Clémentine bio	Prune	Crème caramel	Compote pomme banane bio
Sulfites 14				1 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