

Menu

SEMAINE 11 – du lundi 10 au vendredi 14 mars 2025

- SCOLAIRE -

Manger bien,
Manger équilibré

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 10	MARDI 11	MERC 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Tarte aux légumes 1 2 3	Salade verte 10	coleslaw 10	Salade de maïs 10	Betterave en salade bio 10
Poisson meunière 1 2 3 4 8	Lasagnes végétarienne 1 2 8	Escalope de dinde grillée 1	Sautée de porc 1 2	Saucisse grillée de volaille 1 2 3
Haricots verts 1 2	100% VÉGÉTARIEN	Petits pois – carottes 1	Purée bio 1 2 3	Epinard béchamel 1 2
Moulé aux noix 1 11	Yaourt bio 1	Tomme noire 1	Buche de chèvre bio 1	Fromage blanc 1
Compote poire pomme bio 1 11	Salade de fruits 1	Crème caramel 1 2 3	Banane Bio 1 2 3 11	Quatre-quarts marbré 1 2 3 11

Fromage à la coupe
Produit cuisiné par nos soins
Article ou menu BIO

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 12 - du lundi 17 au vendredi 21 mars 2025

- SCOLAIRE -

Manger bien,
Manger équilibré

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Haricots verts en salade bio 	Macédoine 	Salade composée 	Pizza fromage 	Terrine de légumes bio 
10	3 10	1 3 8 10	1 2 3	1 2 3 8
Quenelle nature 	Rôti de porc 	Cordon bleu	Roti de dinde forestière 	Pâtes sauce tomate haricot rouge 
1 2 3	1 2	1 2 3	1 2 3	1 2 3 11
Cœur de blé aux petits légumes 	Ratatouille et riz 	Purée de légumes 	Légumes poêlés 	
1 2	1 8	1	1	
Meule du Doubs 	Edam bio 	fromage	Yaourt nature bio 	Petit moulé
1	1	1	1	1
Orange bio	Moelleux aux pommes maison 	Flan vanille 	Poire	Compote maison Pommes bananes 
	1 2 3	1 2 3		

 Fromage à la coupe
 Produit cuisiné par nos soins
 Article ou menu BIO

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 13 - du lundi 24 au vendredi 28 mars 2025

- SCOLAIRE -

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 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
Céleri rémoulade 	Potage de légumes 	Salade verte	Salade de haricots rouge 	Salade de riz 
8 10	10	1 10	1 2 8	10
Pain de veau aux noisettes 	Roti de dinde 	Poulet rôti 	Gratin de gnocchis sardes 	Poisson meunière 
1 2 3 11	1 2 3	1	1 2 3	1 2 4
Purée de pomme de terre brocoli 	riz 	Carottes au jus 		Haricots verts 
1 2 3	1	1 2		1 2
Buche du Pilat 	Edam bio 	fromage	Brie bio	Yaourt sucrée
1	1	1		
Poire Bio	Flan à la fraise 	Crème dessert	Compote maison bio 	Kiwi bio
	1 2 3	1 2 3		

  Fromage à la coupe
Produit cuisiné par nos soins
Article ou menu BIO

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

