

# Menu

Manger bien,  
Manger équilibré

**SEMAINE 23**  
**du lundi 3 au vendredi 7 juin 2019**  
**- SCOLAIRE -**

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 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
	Melon	Betteraves rouges bio	Feuilleté fromage	Salade verte bio	Terrine de poisson
		10	1 2 3	10	1 2 3 4
	Crozets au Beaufort Et carottes	Filet de dinde Forestière	Jambon braisé	Beignets de poulet bio	Quenelles de brochet
	1	1 2	1 2	1 2 3	1 2 3 4
		Gratin provençal	Carotte vichy bio	Haricots verts bio	Riz pilaf bio
		1 2 3	1	1	1
	Cantal bio	P'tit Louis	Yaourt aux fruits	Yaourt sucré bio	Rondelé aux noix
	1	1	1	1	1 11
	Île flottante	Abricot	Glace	Tarte pomme bio	Crème dessert vanille bio
	1 2 3		1 2 3	1 2 3	1 2 3

Produits  
issus  
Fournisseurs  
locaux et Bio

Équilibre 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

Manger bien,  
Manger équilibré

**SEMAINE 24**  
**du lundi 10 au vendredi 14 juin 2019**  
**- SCOLAIRE -**

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 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
F		Pomelos bio	Salade	Tomate Mozzarella	Salade Piémontaise
			10	1 10	3 10
E		Steack hâché bio	Rôti de porc	Omelette aux pomme de terre et emmental	filet de colin pané
		1	1	1 2 3	1 2 3 4
R		Ratatouille et riz bio	Pomme mousseline		Epinards béchamel
		1	1 3		1 2 3
I		Emmental bio	Yaourt nature bio	Fromage blanc bio	Edam bio
		1	1	1	1
E		Moelleux au chocolat bio	Compote bio	Nectarine	Cerises ou Fraises
		1 2 3			

Produits  
issus  
Fournisseurs  
locaux et Bio

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

Manger bien,  
Manger équilibré

**SEMAINE 25**  
**du lundi 17 au vendredi 21 juin 2019**  
**- SCOLAIRE -**

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 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
	Pastèque	Carottes râpées bio	Allumette au fromage	Tarte aux légumes bio	Melon
		10	1 2 3	1 2 3	
	Penne aux légumes	Chipolatas grillées	Brandade de morue	Cuisse de Poulet bio	Lieu provençale
	1 2 3	1 2 3	1 2 3 4	1	1 2 3 4
	<b>100%</b>  <b>VÉGÉTARIEN</b>	Méli mélo de légumes verts	-	Gratin de chou fleur et pomme de terre bio	Riz
		1		1 2 3	1
	Gouda BIO	Croc lait	Emmental fondu bio	Fromage blanc aux fruits bio	Babybel
	1	1	1	1	1
	Glace ou Crème caramel	Riz au lait	Fraises	Fruit de saison BIO	Crème dessert Chocolat BIO
	1 2 3	1 2 3			1 2 3

Produits  
issus  
Fournisseurs  
locaux et Bio

Équilibre 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

Manger bien,  
Manger équilibré

**SEMAINE 26**  
**du lundi 24 au vendredi 28 juin 2019**  
**- SCOLAIRE -**

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
	Salade de lentilles	Céleri remoulade	melon	Salade verte bio	Macédoine de légumes
	10	10		10	3 10
	Steack hâché	Poulet rôti	Grillade de porc	Quenelles sauce tomate bio	<b>100%</b>  <b>VÉGÉTARIEN</b>
	1	1	1	1 2 3 4	
	Poêlée de légumes	Pommes berrichonnes	Petits pois	Riz créole Bio	Omelette basquaise et Purée
	1	1	1	1	1 2 3
	Yaourt aux fruits	Saint Paulin bio	Camembert	Emmental bio	Six de Savoie
	1	1	1	1	1
	Nectarine BIO	Abricot	Gâteau de semoule	Pêche bio	Moelleux aux pommes
			1 2 3		1 2 3

Produits  
issus  
Fournisseurs  
locaux et Bio

Équilibre 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

