

Menu

SEMAINE 6 - Scolaire -
du lundi 3 février au vendredi 9 février 2025

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 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
	Friand au fromage	Carottes râpées	Crème de potimarron	Salade verte	Salade Haricots verts
	1 2 3	10	1	10	1 3 10
	Omelette maraîchère	Saucisse grillée	Roti de dinde	Boule de bœuf a la tomate	Poisson du marché
	1 2 3	1 2	1 2	1 2	1 2 4 5
		Sans porc :nuggets blé			
		Purée de brocoli	Petits pois	rösti	Coquillettes bio
		1	1		1 2 3
	Yaourt bio	Meule du Doubs	fromage	Petit moulé	Brie
	1	1	1	1	1
	Clémentine	Crème dessert au chocolat bio	dessert	Quatre quarts	Compote de poire
		1 2 3		1 2 3	1



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



















Macavant
DIPLOMÉ



Menu

SEMAINE 7 - Scolaire -
du lundi 10 au vendredi 14 février 2024

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 10	MARDI 11	MERC 12	JEUDI 13	VEND. 14
Macédoine 	Salade verte bio	Œuf dur mayonnaise 	Taboulé 	Salade de maïs 
1 2 3 8	10	3 10	1 2 3 8	1 2 3 10
Saucisse végétale Lentilles au jus 	Tartiflette végétarienne 	Rôti de dinde 	Colin pané	Poulet rôti 
1 2	1 3	1 2	1 2 3 4	1 2 3
		Haricots blancs 	Ragout de légumes 	Haricots rouges 
		1 2	1 2	1
Gouda bio 	Yaourt nature	Fromage bio	Mimolette 	liguel 
1	1	1	1	1
Compote bio 	Flan chocolat 	fruits	Banane	Ananas au sirop
	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

















Sacavant
Traiteur

Menu

SEMAINE 8 - Scolaire -
du lundi 17 au vendredi 21 février 2025

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 17	MARDI 18	MERC 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Potage de légumes 	Betteraves 	Carottes râpées 	Salade de lentilles 	Céleri rémoulade 
1 2 8	10	10	1 10	8 10
Nem de légumes Riz cantonnais végétarien 	Sautée de porc 	Cordon bleu de dinde au four	Quenelle	Poisson meunière 
1 2 3 8	1 2 10	1 2 3	1 2 3	1 2 3 4
	Sans porc omelette			
	Flan de potimarron 	Coquillettes	Epinards à la crème 	Purée 
	1 2 3	1 2 3		1
Yaourt	chèvre 	Gouda bio 	Edam bio 	Yaourt aux fruits
1	1	1	1	1
Moelleux chocolat	Compote pomme ananas 	Clémentine	Poire de Savoie	Kiwi bio
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

