

Menu

**SEMAINE 11 – du lundi 10 au vendredi 14 mars 2025
- SCOLAIRE -**

Manger bien,
Manger équilibré

Liste allergène	LUNDI 10	MARDI 11	MERC 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Lait 1	Tarte aux légumes	Salade verte	coleslaw	Salade de maïs	Betterave en salade bio
Gluten 2	1 2 3	10	10	10	10
Œufs 3	Poisson meunière	Lasagnes végétarienne	Escalope de dinde grillée	Sautée de porc	Saucisse grillée de volaille
Poisson 4	1 2 3 4	1 2 8	1	1 2	1 2 3
Crustacés 5	Haricots verts		Petits pois – carottes	Purée bio	Epinard béchamel
Mollusques 6	1 2		1	1 2 3	1 2
Soja 7	Moulé aux noix	Yaourt bio	Tomme noire	Buche de chèvre bio	Fromage blanc
Céleri 8	1 11	1	1	1	1
Arachides 9	Compote poire pomme bio	Salade de fruits	Crème caramel	Banane Bio	Quatre-quarts marbré
Moutarde 10					
Fruit coque 11			1 2 3		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

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

SEMAINE 12 - du lundi 17 au vendredi 21 mars 2025
- SCOLAIRE -

Manger bien,
Manger équilibré

Liste allergène	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Lait 1	Haricots verts en salade bio	Macédoine	Salade composée	Pizza fromage	Terrine de légumes bio
Gluten 2	10	3 10	1 3 8 10	1 2 3	1 2 3 8
Œufs 3	Quenelle nature	Rôti de porc	Cordon bleu	Roti de dinde forestière	Pâtes sauce tomate haricot rouge
Poisson 4	1 2 3	1 2	1 2 3	1 2 3	1 2 3 11
Crustacés 5	Cœur de blé aux petits légumes	Ratatouille et riz	Purée de légumes	Légumes poêlés	
Mollusques 6	1 2	1 8	1	1	
Soja 7	Meule du Doubs	Edam bio	fromage	Yaourt nature bio	Petit moulé
Céleri 8	1	1	1	1	1
Arachides 9	Orange bio	Moelleux aux pommes maison	Flan vanille	Poire	Compote maison Pommes bananes
Moutarde 10					
Fruit coque 11		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

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

SEMAINE 13 - du lundi 24 au vendredi 28 mars 2025
- SCOLAIRE -

Manger bien,
Manger équilibré

Liste allergène	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENREDI 28
Lait 1	Céleri rémoulade	Potage de légumes	Salade verte	Salade de haricots rouge	Salade de riz
Gluten 2	8 10	10	1 10	1 2 8	10
Œufs 3	Pain de veau aux noisettes	Roti de dinde	Poulet rôti	Gratin de gnocchis sardes	Poisson meunière
Poisson 4	1 2 3 11	1 2 3	1	1 2 3	1 2 4
Crustacés 5	Purée de pomme de terre brocoli	riz	Carottes au jus	100% VÉGÉTARIEN	Haricots verts
Mollusques 6	1 2 3	1	1 2		1 2
Soja 7	Buche du Pilat	Edam bio	fromage	Brie bio	Yaourt sucrée
Céleri 8	1	1	1	1	1
Arachides 9	Poire Bio	Flan à la fraise	Crème dessert	Compote maison bio	Kiwi bio
Moutarde 10					
Fruit coque 11		1 2 3	1 2 3		
Sésame 12					
Lupin 13					
Sulfites 14					

 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

