

Menu

Challes les Eaux

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 40 - SCOLAIRE du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2020

| |
|-------------------|
| 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 28 | MARDI 29 | MERCREDI 30 | JEUDI 1 ^{er} | VENDREDI 2 |
|--|--------------------------------|--|--------------------|----------------------------------|-------------------------|
| | Carotte, céleri et radis | Tagliatelle de courgette bio | Feuilleté au comté | Taboulé (semoule bio) | Haricots en salade |
| | 10 | 100%  | 1 2 3 | 2 | 10 |
| | Mortadelle | | | Pizza | Mousse de canard |
| | | 1 2 3 | 10 | 1 2 3 | 1 2 |
| | Rôti de veau | Croziflette forestière | Beignets de poulet | Carré de porc bio Miel citron | Filet de lieu en croûte |
| | 1 | 1 2 | 1 2 3 | 1 | 1 2 3 4 |
| | Pomme vapeur | | Carottes sautées | Haricots verts bio | Spaghetti tomate |
| | 1 | | 1 | 1 | 1 2 3 |
| | Gruyère Savoie (fromage coupe) | Yaourt bio | Yaourt nature Bio | Fromage blanc bio | Saint-Morêt |
| | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | Banane Bio | Donut's | Compote de pêches | Kiwi bio | Poire Bio |
| | | 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

Challes les Eaux

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 41 - SCOLAIRE du lundi 5 au vendredi 9 octobre 2020

| | LUNDI 5 | MARDI 6 | MERCREDI 7 | JEUDI 8 | VENDREDI 9 |
|--|--|-----------------------|-----------------------------|--|------------------------|
| | Concombre vinaigrette | Salade de riz bio | Salade verte bio | Œuf en mayonnaise | Salade de tomate bio |
| | 10 | 3 10 | 10 | 10 | 10 |
| | Terrine brochet | Salade verte bio | | Tarte fromage | Pâté en croûte |
| | | 10 | | 1 2 3 | 1 2 3 |
| | Filet de porc au miel | Steack hâché bio | Boulette d'agneau au cumin | Tajine aux abricots et raisins secs | Filet de poisson frais |
| | 1 | 1 | 1 | 1 2 3 | 1 2 3 4 |
| | Chou fleur et pomme de terre en gratin | Courgette Niçoise bio | Haricots blancs à la tomate |  | Lentilles |
| | 1 2 | 1 | 1 | | 1 |
| | Yaourt bio vanille | Gouda bio | Petit Suisse | Chavroux | Brie (Coupe) |
| | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | Gaufre au sucre | Pomme bio | Banane bio | Fruits au sirop | Flan vanille |
| | 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

Challes les Eaux

Manger bien,
Manger équilibré

Semaine du goût
local et de saison
La Savoie

SEMAINE 42 - SCOLAIRE du lundi 12 au vendredi 16 octobre 2020

| | LUNDI 12 | MARDI 13 | MERCREDI 14 | JEUDI 15 | VENDREDI 16 |
|--|-------------------------------------|----------------------------|------------------------------------|--|----------------------------|
| | Soupe de champignons du Tremblay | Jambon cru | Tomate en salade (Vincent Voglans) | Salade verte (maraicher Albertville) | Carottes râpées |
| | 1 2 | | 10 | 10 | 10 |
| | 1 2 3 | 1 2 3 | | 1 2 3 | 1 2 3 |
| | Jambon braisé (Lacroix Chambéry) | Rôti de dinde | Diot de Savoie | Tartiflette aux fruits secs | Soufflé de féra |
| | 1 | 1 | 1 | 1 11 | 1 2 3 4 |
| | Gratin de potiron (Vincent Voglans) | Brocoli et pomme de terre | Polenta |  | Purée de Panais |
| | 1 2 | 1 2 | 1 | | 1 2 |
| | Tomme de Savoie | Meule de Savoie | reblochon | Fromage blanc bio | Chèvre |
| | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | Mousse de châtaignes | Poire rôtie sauce chocolat | Tarte aux noix | Panna cotta aux myrtilles | Compote pommes du Tremblay |
| | 1 2 3 11 | 1 2 3 | 1 2 3 11 | 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