


Menu

SEMAINE 40 - SCOLAIRE
du lundi 30 septembre au vendredi 4 octobre 2019

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

Produits
issus
Fournisseurs
locaux et Bio

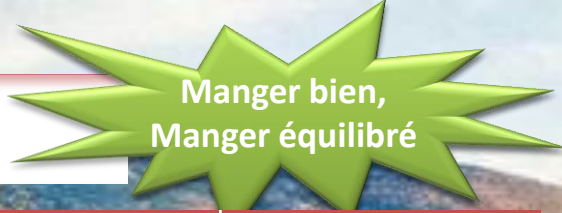
LUNDI 30	MARDI 1 ^{er}	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
Carotte, céleri et radis	Tagliatelle de courgette bio	Feuilleté au comté	Taboulé (semoule bio)	Haricots en salade
10	10	1 2 3	2	10
Mortadelle	Quiche légumes	Macédoine	Pizza	Mousse de canard
	1 2 3	10	1 2 3	1 2
Carré de veau	Croziflette forestière	Beignets de poulet	Steack haché bio	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			

- 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 du goût
local et de saison
La Savoie

SEMAINE 41 - SCOLAIRE
du lundi 7 au vendredi 11 octobre 2019



- 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

Produits
issus
Fournisseurs
locaux et Bio

	LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
	Soupe de champignons du Tremblay	Jambon cru	Tomate en salade (Vincent Voglans)	Salade verte (maraicher Albertville)	Carottes râpées
	1 2		10	10	10
	Découverte saveur acide	Découverte saveur amère		Découverte saveur salée	Découverte saveur sucrée
	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	

- Equilib
- Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB / Dépistage systématique salmonelle et listéria
- Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE



Menu

SEMAINE 42 - SCOLAIRE
du lundi 14 au vendredi 18 octobre 2019

Manger bien,
Manger équilibré

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
	Concombre vinaigrette	Salade de riz bio	Salade verte bio	Œuf en mayonnaise	Salade de tomate bio
	10	3 10	10	10	10
	Jambon blanc	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				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 listeria
- Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Menu

SEMAINE 43 – CENTRES AERES
du lundi 21 au vendredi 25 octobre 2019

Manger bien,
Manger équilibré

	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
Macédoine de légumes bio	Tarte au fromage	Betteraves rouges	Salade coleslaw	Salade	
10	1 2 3	10	10	10	
Boule de bœuf à la tomate bio	Lentilles au tofu	Escalope de dinde	Navarin d'agneau	Quenelle de brochet	
1	1	1	1	1 2 3 4	
Pommes rissolées bio		Petits pois à la Française	Polenta	Purée de topinambour	
1		1	1	1	
Emmental bio	Saint-Albray	Yaourt nature bio	Camembert bio	Faisselle	
1	1	1	1	1	
Compote de poire bio	Compote de pomme bio	Chou vanille	kiwi	Ananas au sirop bio	
		1 2 3			

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

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

SEMAINE 44 – CENTRES AERES
du lundi 28 au vendredi 1^{er} novembre 2019

Manger bien,
Manger équilibré

	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENDREDI 1 ^{er}
Rosette		Salade verte	Tomate mimosa	Salade coleslaw	F
		10	10	10	
Poulet rôti		Croziflette aux champignons	Moussaka	Lasagnes de saumon	E
1		1 2 3	1 2 3	1 2 3 4	
Purée			-	-	R
1					
Yaourt fraise bio		Yaourt	Fromage blanc bio	Chèvre tine	I
1		1	1	1	
Poire bio ou Savoie		Clémentine bio	Biscuit	Compote pomme banane bio	
			1 2 3		
					E

- 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

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

