

# Menu

Manger bien,  
Manger équilibré

**SEMAINE 27**  
**du lundi 1<sup>er</sup> au vendredi 5 juillet 2019**  
**- SCOLAIRE -**

	LUNDI 1 <sup>er</sup>	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENREDI 5
Liste allergène					
Lait 1					
Gluten 2	Carottes râpées	Betterave rouge	Friand au fromage	Salade verte	
Œufs 3	10	10	1 2 3	10	
Poisson 4	Raviolis, Sauce tomate	Lentilles au gouda	Boulette de bœuf sauce tomate	Hachis parmentier	Pique-nique
Crustacés 5	1 2 3	1	1 2 3	1 2 3	1 2 3 11
Mollusques 6					
Soja 7	-	100%  VÉGÉTARIEN	Courgettes braisées	-	
Céleri 8			1 2		
Arachides 9	Camembert bio	Yaourt BIO	Fromage blanc bio	Emmental BIO	
Moutarde 10	1	1	1	1	
Fruit coque 11	Glace ou mousse chocolat	Flan pâtissier	Abricot	Compote de poire	
Sésame 12	1 2 3	1 2 3			
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

*Sacavant*  
TRATTORIA

# Menu

Manger bien,  
Manger équilibré

**SEMAINE 28**  
**du lundi 8 au vendredi 12 juillet 2019**  
**- Centres aérés -**

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 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Melon	Salade verte BIO	Taboulé	Salade de Haricots verts	Betterave rouge
	10	2 3	10	
Rôti de porc	Steack hâché BIO	Paupiette de veau	Saumon grillé	Sauté de dinde
1 2	1 2	1 2	1 4	
Brocolis/ riz	Pâtes bio	Petits pois, carottes	Tagliatelles BIO	Julienne de légumes
1 2 3	1 2 3	1 2	1 2 3	
Fromage blanc BIO	Gouda bio	Cantal	Samos	Fromage
1	1	1	1	1
Gaufre Confiture	Compote bio	abricot	Nectarine	Eclair
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 listéria

Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE



# Menu

Manger bien,  
Manger équilibré

**SEMAINE 29**  
**du lundi 15 au vendredi 19 juillet 2019**  
**- Centres aérés -**

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 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
	Salade grecque	Tarte au fromage	Salade Fraîcheur	Salade de blé BIO	Tarte aux légumes
	10	1 2 3	10	2	1 2 3
	Rosbif	Omelette bio	Rôti de porc	Blanquette de dindonneau	Poisson pané
	1	1 3	1	1	1 3 3 4
	Macaronis	Ratatouille et riz	Bâtonnet de polenta	Haricots verts	Carottes braisées
	1 3 3	1	1 2 3	1	1
	Babybel	Yaourt aromatisé	Fromage blanc BIO	Gouda BIO	Petit suisse
	1	1	1	1	1
	Raisin	Fruit	Crème caramel	Abricot	Gâteau chocolat
			1 2 3		1 2 3 4

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 30**  
**du lundi 22 au vendredi 26 juillet 2019**  
**- Centres aérés -**

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 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Melon	Salade	Tomate en salade BIO	Salade de betterave	Salade de haricots blancs
	10	10	10	10
Cuisse de poulet	Côte de Porc	Bœuf braisé	Poisson meunière	Emincé de volaille aux olives
1	1	1	1 2 4	1
Duo de fleurette	Polente	Gnocchi	Épinards	Courgettes sautées
1	1 2 3	1	1	1
Carré frais BIO	Tomme	Yaourt	Fromage blanc BIO	Emmental BIO
1	1	1	1	1
Riz au lait	Fruit BIO	Cocktail de fruits de îles	Eclair Chocolat	Fruits de saison
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 listéria

Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

*Vacavant*  
Traiteur

# Menu

Manger bien,  
Manger équilibré

**SEMAINE 31**  
**du lundi 29 juillet au vendredi 2 août 2019**  
**- Centres aérés -**

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 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 1 <sup>er</sup>	VENDREDI 2
	Salade de tomates	Macédoine	Chou fleur en salade	Salade verte	Salade de betterave
	1 10	3 10	10	10	10
	Raviolis	Rosbif	Sauté de dindonneau	Tajine de poulet	Poisson au citron
	1 2 3	1	1 2	1	1 4
		Coquillettes	Carottes sautées	Semoule	Haricots verts
		1 2 3	1	1 2 3	1
	Kidiboo	Petit suisse	Saint Moret	Camembert BIO	Fromage blanc BIO
	1	1	1	1	1
	Prunes	Compote BIO	Nectarine BIO	Abricot	Madeleine
					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

*Vacavant*  
Traiteur