

Menu

SEMAINE 10
du lundi 2 au vendredi 6 mars 2020

Manger bien,
Manger équilibré

	LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENREDI 6
	Salade de riz	Tarte fromage	Salade verte	Betterave en salade bio	Salade de lentilles
	3	1 2 3	10	10	10
	<i>Pomelos</i>	<i>Salade verte</i>	<i>Jambon blanc</i>	<i>Œuf mayonnaise</i>	<i>Terrine de poisson</i>
	Rôti de veau	Gnocchi aux petits pois	Boule de bœuf à la tomate	Steack haché bio	Poisson du marché
	1 2	1 2 3	1	1	1 2 3 4
	Purée de carottes		Ragout de pomme de terre	Blé doré bio	Gratin de brocolis et pomme de terre
	1 3		1	1 2	1 3
	Carré ½ sel bio	Port salut	Yaourt nature bio	Petit suisse bio	Yaourt fraise bio
	1	1	1	1	1
	Liégeois aux fruits	Poire bio ou Savoie	Marbré chocolat	Compote bio	Roulé abricot
	1 2		1 2 3		1 2 3

Produits
issus
Fournisseurs
locaux et Bio

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

Menu

SEMAINE 11
du lundi 9 au vendredi 13 mars 2020

Manger bien,
Manger équilibré

	LUNDI 9	MARDI 10	MERC 11	JEUDI 12	VEND. 13
	Crème de poireaux Dés de comté	Salade de blé bio	Crêpe fromage	Salade verte	Macédoine
	1 2	2 10	1 2 3	10	2 3 10
Liste allergène	<i>Pizza</i>	<i>Rosette</i>	<i>Chou fleur en salade</i>	<i>Jambon blanc</i>	<i>Betterave en salade</i>
Lait 1					
Gluten 2					
Œufs 3	Pâtes aux courgettes, chèvre et noix	Paleron bio braisé	Steack hâché	Couscous	Parmentier de Saumon
Poisson 4	1 2 3 11	1 2	1	1 2 8	1 2 3 4
Crustacés 5					
Mollusques 6					
Soja 7		Carottes braisées bio	Haricots verts	-	
Céleri 8		1	1		1 2
Arachides 9					
Moutarde 10	Yaourt aux pêches bio	Nova fruit bio	Brie	Fromage blanc bio	Camembert bio
Fruit coque 11	1	1	1	1	1
Sésame 12	Beignet aux pommes	Compote maison bio	Pomme bio	Chou caramel	Flan vanille
Lupin 13	1 2 3			1 2 3	1 3
Sulfites 14					

Produits
issus
Fournisseurs
locaux et Bio

Menu

SEMAINE 12
du lundi 16 au vendredi 20 mars 2020

Manger bien,
Manger équilibré

	LUNDI 16	MARDI 17	MERC 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
	Salade de maïs	Tarte au fromage	Concombre bio ciboulette	Tomate en salade bio	Betterave en salade bio
	10	1 2 3	10	10	10
	<i>Œuf mimosa</i>	<i>Salade verte</i>	<i>Jambon blanc</i>	<i>Mortadelle</i>	<i>Salade de riz</i>
	Croziflette végétarienne	Rôti de porc	Escalope de dinde grillée	Rôti de bœuf bio	Poisson du marché
	1 2	1	1	1	1 2 3 4
		Haricots verts	Petits pois – carottes	Purée bio	Epinard béchamel Pomme vapeur
		1	1	1 2 3	1 2 3
	Yaourt citron bio	Tartare aux noix	Tomme	Carré frais bio	Fromage blanc aux fruits
	1	1 11	1	1	1
	Roulé framboise	Compote poire pomme bio	Riz au lait	Fruit au sirop bio	Pomme de Savoie
	1 2 3		1 2 3	1 2 3	

Produits
issus
Fournisseurs
locaux et Bio

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

Menu

SEMAINE 13
du lundi 23 au vendredi 27 mars 2020

Manger bien,
Manger équilibré

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
	Haricots verts en salade bio	Macédoine	Salade aux dés d'emmental	Carottes râpées	Terrine de légumes
	10	3 10	1 10	10	1 2 3
	<i>Radis beurre</i>	<i>Lentilles en salade</i>	<i>Pavé saucisson</i>	<i>Quiche lorraine</i>	<i>Terrine campagne</i>
	Quenelle bio sauce forestière	Rôti de dinde	Cordon bleu	Lieu pané	Conchiglie ,cèpes et haricots rouges
	1 2 3	1 2	1 2 3	1 2 3 4	1 2 3 4
	Riz blanc bio	Tortellini tomate	Purée	Gratin de courgette	
	1	1 2 3	1	1 2	
	Camembert bio	Edam bio	Babybel	Yaourt nature bio	Petit moulé aux noix
	1	1	1	1	1 11
	Crème vanille bio	Mousse chocolat au lait	Fruit bio	Glace	Banane bio
	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3	

Produits
issus
Fournisseurs
locaux et Bio

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