

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 18
du lundi 30 avril au vendredi 4 mai 2018
- Scolaire -

	LUNDI 30	MARDI 1 ^{er}	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
Macédoine de légumes	F	Salade verte bio	Salade piémontaise	Carottes râpées bio	
3 10		10	2 3 10	10	
Lasagnes bolognaises	E	Steack haché bio	Emincé de volaille	Aiguillettes de colin	
1 2 3		1	1 2	1 2 3 4	
-	R	Purée	Haricots verts	Gratin d'épinards hâchés	
		1 3	1	1 2 3	
Emmental bio	I	Yaourt bio	Tomme bio	Fromage blanc bio	
1		1	1	1	
Entremets chocolat	E	Cubes de pêches au sirop	Compote aux pommes bio	Tarte abricot	
1 2 3				1 2 3	

BON APPETIT !

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011.

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB

Dépistage systématique salmonelle et listéria

Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Sacavant
Traiteur

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

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 19 du lundi 7 au vendredi 11 mai 2018 - Scolaire

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 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
	Tomate en salade bio	F	Crudité	F	Melon
	10		10		2 10
	Hachis parmentier	E	Sauté de bœuf provençale	E	Poisson pané
	1 2 3		1 2		1 2 3 4
	-	R	Pâtes	R	Julienne de légumes
			1		1
	Petit Suisse	I	Yaourt bio	I	Cantal bio
	1		1		1
	Pomme bio	E	Moelleux chocolat	E	Fruit au sirop
			1 2 3		

BON APPETIT !

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011.

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 20
du lundi 14 au vendredi 18 mai 2018
- Scolaire -

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 14	MARDI 15	MERC 16	JEUDI 17	VEND. 18
	Crêpe au fromage	Betteraves en salade bio	Crudités	Carottes râpées	Salade
	1 2 3	10	10	10	10
	Rôti de porc	Pâtes Bolognaises	Omelette	Rosbif	Poisson meunière
	1	1 2 3	1 3	1	1 2 4
	Petits pois, carottes	-	Torsade tomate	Haricots verts	Pomme vapeur
	1		1 2 3	1	1
	Petit suisse bio	Yaourt	Carré demi sel bio	Camembert bio	Fromage blanc bio
	1	1	1	1	1
	Crème vanille	Nectarine	Chocolat liégeois	Gâteau de semoule	Cerises (sous réserve ou glace)
	1 2 3		1 2 3	1 2 3	/ ou 1 2

BON APPETIT !

Équilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011.

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB

Dépistage systématique salmonelle et listéria

Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Lacavant
Traiteur

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 21 du lundi 21 au vendredi 25 mai 2018 - Scolaire -

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 21	MARDI 22	MERC 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
F		Salade de riz bio	Terrine de légume	Salade verte bio	Salade saisonnière
		1 3 10	1 2 3	10	10
E		Steack hâché bio	Hachis parmentier	Saucisse grillée	Pépites de colin aux épinards
		1	1 2 3	1 2	1 2 3 4
R		Carottes braisées bio	-	Gaufre de pomme de terre	Coquille au beurre bio
		1		1 2 3	1 2 3
I		Emmental bio	Chanteneige	Yaourt nature bio	Petit Suisse
		1	1	1	1
E		Fruit frais bio	Fruit au sirop bio	Fraises	Nectarine

BON
APPETIT !

Équilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011.

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB

Dépistage systématique salmonelle et listéria

Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Lacavant
Traiteur

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 22
du lundi 28 mai au vendredi 1^{er} juin 2018
- Scolaire -

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	MERC 30	JEUDI 31	
	Blé en salade bio	Céleri rémoulade	Tarte au fromage	Pastèque	
					Salade grecque
	2 10	10	1 2 3		
	Rôti de dinde	Grillade de porc	Beignets de poulet	Pépites de colin aux épinards	Acras de morue
	1 2	1 2	1 2	1 2 3 4	
	Courgette sautée	Galette parmentière	Haricots verts	Pâtes bio	Ratatouille Niçoise/riz
	1 2	1 2	1	1 2 3	
	Yaourt nature bio	Edam bio	Samos	Brie bio	Fromage de Hollande
	1	1	1	1	
	Tarte poires	Pêche	Compote bio	Crème caramel	Cornetto glacé
	1 2 3			1 2 3	

BON APPETIT !

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011.

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB

Dépistage systématique salmonelle et listéria

Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Lacavant
Traiteur