

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 27
du lundi 4 au vendredi 8 juillet 2016
- SCOLAIRE -

	LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
Salade verte			Friand au fromage	Carottes râpées	Betterave rouge
10			1 2 3	10	10
Raviolis, Sauce tomate		PIQUE NIQUE	Boulette de bœuf sauce tomate	Hachis parmentier	Poisson pané
1 2 3			1 2 3	1 2 3	1 2 3 4
-			Courgettes braisées	-	Julienne de légumes
			1 2		1
Camembert bio			Fromage blanc bio	Emmental BIO	Yaourt BIO
1			1	1	1
Glace ou mousse chocolat			Abricot	Compote	Eclair
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

Jacovant
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 28
du lundi 11 au vendredi 15 juillet 2016
- 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 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
	Melon	Salade verte BIO	Taboulé	F	Salade de Haricots verts
		10	2 3		10
	Rôti de porc	Steack hâché BIO	Paupiette de veau	E	Saumon grillé
	1 2	1 2	1 2		1 4
	Brocolis/ riz	Pates bio	Petits pois, carottes	R	Tagliatelles BIO
	1 2 3	1 2 3	1 2		1 2 3
	Fromage blanc BIO	Gouda bio	Cantal	I	Samos
	1	1	1		1
	Gaufre Confiture	Compote bio	abricot	E	Nectarine
	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 29 du lundi 18 au vendredi 22 juillet 2016 - 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 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
	Betteraves rouge	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

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 30
du lundi 25 au vendredi 29 juillet 2016
- 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 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
	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	

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

