

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 40 du lundi 3 au vendredi 7 octobre 2016 - SCOLAIRE -

	LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
Tomate en salade	Tagliatelle de courgette bio	Feuilleté au comté	Taboulé	Haricots en salade	
10	10	1 2 3	2	10	
Poulet rôti	Chipolatas	Bœuf braisé	Œufs durs	Poisson pané	
1	1 2	1	3	1 2 3 4	
Pomme vapeur	Crozets	Carottes sautées	Epinards Béchamel	Spaghetti	
	1 2 3	1	1 2 3	1 2 3	
Petit moulé aux noix	Mini roitelet	Yaourt nature Bio	Fromage blanc	Saint-Morêt	
1 11	1	1	1	1	
Banane Bio	Mousse au chocolat	Compote de pêches	Kiwi	Poire Bio	
	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
TRAICOUR

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 41
du lundi 10 au vendredi 14 octobre 2016
- SCOLAIRE -

La semaine du goût - Les Régions Françaises

	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
	La Provence	Nord/ Picardie	La Savoie	Le Pays Basque	L'Auvergne
	Salade antiboise	Salade picarde	Jambon cru	Soufflé basque	Quiche au Cantal
	1 2 3 4	10		1 2 3 4	1 2 3 4
	Poulet à la provençale	Estouffade de bœuf chti	Diot	Sauté de porc basquaise	Pâtée Auvergnate
	1	1	1	1	1
	Pates au pistou	Pommes persillées	Polenta	Riz	-
	1 2 3	1	1 3	1	
	Fromage blanc	Milanette	Tomme	Yaourt	Saint nectaire
	1	1	1	1	1
	Tropeziennne	Crêpe cassonnade	Tarte noix	Gâteau basque	Tarte au flan
	1 2 3	1 2 3	1 2 3 11	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

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 42
du lundi 17 au vendredi 21 octobre 2016
- SCOLAIRE / CENTRES AERES -

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 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
	Concombres vinaigrette	Salade de lentilles	Salade verte Bio	Endives en salade	Salade de Tomate
	10	10	10	10	10
	Filet de dinde rôti	Filet de hoki	Côtelette de porc	Hachis parmentier	Paupiette du Pêcheur
	1	1 4	1	1 2 3	1 2 3 4
	Chou fleur au gratin	Courgette Niçoise	Haricots blancs à la tomate	-	Riz safrané
	1	1	1		1
	Yaourt Bio	Gouda bio	Petit suisse	Chavroux	Leerdammer
	1	1	1	1	1
	Gaufre au sucre	Pomme Bio	Banane	Fruits au sirop	Liégeois Pomme framboise
	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



Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 43
du lundi 24 au vendredi 28 octobre 2016
- CENTRES AERES -

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 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
	Macédoine de légumes	Taboulé	Betteraves rouges	Salade coleslaw	Quiche
	1	1 2 3	10	10	1 2 3
	Boule de bœuf	Poisson pané	Escalope de dinde	Navarin d'agneau	Quenelle de brochet
	1	1 2 3 4	1	1	1 2 3 4
	Pomme rissolée	Purée de potiron	Petit pois à la Française	Polenta	Brocolis persillés
	1	1 2 3	1	1	1
	Reblochon	Saint-Albray	Yaourt nature bio	Camembert bio	Faisselle
	1	1	1	1	1
	Poire	Compote de pommes bio	Chou vanille	Kiwi	Ananas 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

Macavant
Traiteur