

# Menu

Manger bien,  
Manger équilibré

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

|                      | LUNDI 3                      | MARDI 4            | MERCREDI 5        | JEUDI 6            | VENREDI 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

*Lacavant*  
Traiteur