Menu

SEMAINE 49 - du lundi 4 au vendredi 8 décembre 2023
- SCOLAIRE -

Manger bien, Manger équilibré

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 4	MARDI 5	MERC 6	JEUDI 7	VEND. 8
Crêpe au Fromage	Carottes râpées	Chou blanc râpé	Salade verte bio	Betterave rouge bio
1 2 3	10	10	10	10
Filet de porc	Tortellini épinards ricotta au basilic	Mousseline de poisson	Boules de bœuf bio à la tomate	Poisson du marché
1 2	1 2 3	1 2 3 4	1 2	1 2 4
Chou-fleur et pomme de terre en gratin	100% VÉGÉTARIEN	Poêlée de légumes	Pâtes bio	Flan de panais
1 2 3	1 2 3	1 8	1 2 3	1 2 3
Carré frais bio	Yaourt nature	Fromage blanc bio	Meule Savoie Bio	Brebicrème
1	1	1	1	1
Liégeois	Poire bio	Cake citron	Clémentine bio	Tarte aux pommes
1 2 3		1 2 3 11		1 2 3

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne

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 50 - du lundi 11 au vendredi 15 décembre 2023
- 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 11	MARDI 12	MERC. 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
Potage de légumes	Haricots verts en salade bio	Céleri râpé aux pommes	Salade de maïs	Salade composée
1 8	10	8 10	10	1 10
Tartiflette aux dés de carotte	Colin pané	Steak haché de veau	Curry de potimarron, brisure de châtaigne et riz	Poisson du marché
1 2 3	1 2 3 4	1 2 3	1 2 3 8 11	1 2 3 4
100% VÉGÉTARIEN	Pâtes au beurre bio	Flan de courgette	100% VÉGÉTARIEN	Purée de légumes
	1 2 3	1 2 3		1 2 3 8
Tomme Savoie	Emmental bio	St Morêt	Yaourt framboise	Kidiboo
1	1	1	1	1
Pomme de Savoie	Banane bio	Pâtisserie	Kiwi bio	Flan au caramel
		1 2 3 11	1 2 3	1 2 3

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Vacavant Traiteur

Menu

Manger bien, Manger équilibré

SEMAINE 51 - du lundi 18 au vendredi 22 décembre 2023
- 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 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21 Menu de Noël	VENDREDI 22
Céleri et carottes	Betteraves	Salade hivernale	Terrine de poisson aux crevettes	Bouillon de Noël
8 10	10	1 2 10 8 11	1 2 3 4 5	
Pâtes bolognaises	Tajine végétarien aux fruits	Poisson pané	Rôti de dinde	Raviolis au fromage
1 2 3	1 2	1 2 3 4	1 2	1 2 3
-	100% VÉGÉTARIEN	Riz	Purée aux marrons	100% VÉGÉTARIEN
	1	1	1 2 3 11	
Camembert bio	Yaourt nature bio	Babybel	Fromage	Emmental
1	1	1	1	1
Compote	Moelleux au chocolat	Chausson aux pommes	Dessert glacé, Clémentine bio Papillotes	Kiwi
	1 2 3 11	1 2 3	1 2 3 11	

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Lacavant Traiteur