Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 41 - SCOLAIRE
du lundi 6 octobre au vendredi 10 octobre 2025

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 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
Salade de tomate	Salade verte	Céleri rémoulade	Haricots verts en salade	Salade de riz
10	10	8 10	10	3 8 10
Saucisse grillé	Parmentier de pomme de terre végétarien Aux légumes	Boulettes d'agneau au cumin	Pâtes à la carbonara	Filet de colin sauce tomate italienne
1 2	1 2 3	1 2 3	1 2 3	4
Blé aux petits légumes	100% VÉGÉTARIEN	Carottes au jus	-	Courgettes poêlées
1 2 3		1 2		1
Yaourt a la fraise (laiterie baiko)	Fromage de chèvre	Tomme grise	gouda	Yaourt sucrée
1	1	1	1	1
kiwi	Crème caramel	fruit	Moelleux chocolat maison	Compote de pomme
			1 2 3	

Fromage à la coupe
Produit cuisiné par nos soins

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France

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

Menu

SEMAINE 42 - SCOLAIRE
du lundi 13 au vendredi 17 octobre 2025

Manger bien,
Manger équilibré

Semaine du goût – Les pays

LUNDI 13 Chine	MARDI 14 Irlande	MERCREDI 15 Grèce	JEUDI 16 Mexique	VENDREDI 17 Norvège
蔬菜春捲 Shūcài chūnjuǎn	siocaire agus úll glas	αγγούρι φέτα μαύρη ελιά	ensalada verde aguacate tomate	Norsk grønnsakssuppe
酱油炒家禽 Jiàngyóu chǎo jiāqín	Stobhach mairteola na hÉireann	μουσακάς	Chili con carne vegetariano y su panqueque	gobeergfilet med spinatkrem
麵條 Miàntiáo	prátaí mashed le cabáiste	-	100% VÉGÉTARIEN	saltet rispudding
酸奶 Suānnǎi	cheddar	πρόβειο τυρί	queso de cabra	hvit ost
Lìzhī píngguǒ guǒpán	cáca cairéad	πανακότα	pastel de naranja y almendras	vaffel

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

Fromage à la coupe
Produit cuisiné par nos soins

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France

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

Menu

SEMAINE 42 - SCOLAIRE
du lundi 13 au vendredi 17 octobre 2025

Semaine du goût – Les pays

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 13 Chine	MARDI 14 Irlande	MERCREDI 15 Grèce	JEUDI 16 Mexique	VENDREDI 17 Norvège
Rouleaux de printemps aux légumes	Endive et pomme verte	concombre feta olive noire	salade verte avocat tomate	Soupe de légumes norvégienne
1 2 3 8 11	10	10	10	1 2
Volaille sautée à la sauce soja	Ragoût de bœuf irlandais	moussaka	Chili Con Carne végétarien et sa galette	Filet de poisson à la crème d'épinards
1 2 3 7	1 2	1 2 3	1 2 3 9	1 2 3 4
Nouilles	purée de pommes de terre aux choux	-	100% VÉGÉTARIEN	riz au lait salé
1 2	1 3			1
Yaourt nature (laiterie baiko)	cheddar	fromage de brebis	fromage de chèvre	fromage blanc
1	1	1	1	1
Compote pomme litchi	gâteau aux carottes	panna cotta	gâteau à l'orange et aux amandes	gaufre
	1 2 3	1	1 2 3 11	1 2 3

Fromage à la coupe
Produit cuisiné par nos soins

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France

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