

Ets VACAVANT

Sarl BERNARD TRAITEUR RECEPTION

695, rue Denis Papin BP26

73291 La Motte Servolex

Tel. : 04.79.65.10.69 – Fax : 04.79.26.05.32

Notre site : www.vacavant-traiteur.com

Equilibre nutritionnel partant des recommandations

du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011.

Auto contrôles bactériologiques

effectués par la société SAVOIE LABO

Dépistage systématique salmonelle et listéria

Agrément sanitaire FR 73.179.48 CE

Viande bovines : Origine CE

MENU SEMAINE 1 SCOLAIRE

LUNDI 2 JANVIER

SARDINE TOMATE
BEIGNET DE POULET
POMME PUREE
YAOURT BIO
CLEMENTINE BIO

MARDI 3 JANVIER

SALADE VERTE
RAVIOLIS GRATINES
FROMAGE FRAIS BIO
MOUSSE AU CHOCOLAT

MERCREDI 4 JANVIER

QUICHE
LEGUMES FARCIS
BABYBEL
ŒUF AU LAIT

JEUDI 5 JANVIER

BETTERAVE EN SALADE BIO
STEACK HACHE BIO
PATES AU BEURRE BIO
YAOURT BIO
POIRE BIO

VENDREDI 6 JANVIER

CELERI RAPE
BLANQUETTE DE POISSON
RIZ
CAMEMBERT BIO
POMME BIO

Ets VACAVANT

Sarl BERNARD TRAITEUR RECEPTION

695, rue Denis Papin BP26

73291 La Motte Servolex

Tel. : 04.79.65.10.69 – Fax : 04.79.26.05.32

Notre site : www.vacavant-traiteur.com

*Equilibre nutritionnel partant des recommandations
du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011.*

Auto contrôles bactériologiques
effectués par la société SAVOIE LABO

Dépistage systématique salmonelle et listéria

Agrément sanitaire FR 73.179.48 CE

Viande bovines : Origine CE

SEMAINE 2 SCOLAIRE

LUNDI 9 JANVIER

SALADE VERTE
CORDON BLEU
GRATIN D' EPINARD
SAMOS
KIWI BIO

MARDI 10 JANVIER

ASPIC DE PETITS LEGUMES
COUSCOUS
EMMENTAL BIO
GALETTE DES ROIS

MERCREDI 11 JANVIER

TOMATE EN SALADE
BŒUF MODE
ET SES PETITS LEGUMES
CAMEMBERT BIO
GALETTE DES ROIS

JEUDI 12 JANVIER

CAROTTE RAPEE BIO
FILET DE SAUMON
POMME VAPEUR
YAOURT BIO
COMPOTE DE POMME BIO

VENDREDI 13 JANVIER

SALADE DE BLE CONCASSE
ENDIVE AU JAMBON
BONBEL
BANANE BIO

Ets VACAVANT

Sarl BERNARD TRAITEUR RECEPTION

695, rue Denis Papin BP26

73291 La Motte Servolex

Tel. : 04.79.65.10.69 –Fax : 04.79.26.05.32

Notre site : www.vacavant-traiteur.com

*Equilibre nutritionnel partant des recommandations
du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011.*

*Auto contrôles bactériologiques
effectués par la société SAVOIE LABO*

Dépistage systématique salmonelle et listéria

Agrément sanitaire FR 73.179.48 CE

Viande bovines : Origine CE

MENU SEMAINE 3 SCOLAIRE

LUNDI 16 JANVIER

SALADE DE LENTILLES
EMINCE DE VOLAILLE
HARICOT VERT
GOUDA BIO
FRUITS AU SIROP

MARDI 17 JANVIER

SALADE VERTE
MOUSSAKA
FROMAGE BLANC
POIRE BIO

MERCREDI 18 JANVIER

FRIAND AU FROMAGE
STEACK HACHE BIO
POELEE LEGUMES
EDAM
FLAN VANILLE

JEUDI 19 JANVIER

RIZ EN SALADE
JAMBON BRAISE
CHOU FLEUR EN BECHAMEL
MINI ROULE AIL ET FINES HERBES
ORANGE BIO

VENDREDI 20 JANVIER

TERRINE DE POISSON
CUISSÉ DE POULET GRILLÉE
TIMBALE EN GRATIN DE COURGETTE BIO
PETIT NOVA BIO
CREPE CHOCOLAT

Ets VACAVANT

Sarl BERNARD TRAITEUR RECEPTION

695, rue Denis Papin BP26

73291 La Motte Servolex

Tel. : 04.79.65.10.69 –Fax : 04.79.26.05.32

Notre site : www.vacavant-traiteur.com

Equilibre nutritionnel partant des recommandations

du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011.

Auto contrôles bactériologiques

effectués par la société SAVOIE LABO

Dépistage systématique salmonelle et listéria

Agrément sanitaire FR 73.179.48 CE

Viande bovines : Origine CE

MENU SEMAINE 4 SCOLAIRE

LUNDI 23 JANVIER

SALADE VERTE
LASAGNE BOLOGNAISE
YAOURT VANILLE BIO
TARTE AUX POMMES

MARDI 24 JANVIER

CHOU FLEUR EN SALADE
ROTI DE PORC FORESTIER
RIZ BLANC
BRIE
CLEMENTINE BIO

MERCREDI 25 JANVIER

TARTE AU FROMAGE
STEACK HACHE
TAGLIATELLE BIO
YAOURT
MOUSSE CHOCOLAT

JEUDI 26 JANVIER

SALADE PIEMONTAISE
OMELETTE
HARICOT VERTS
PETIT SUISSE
KIWI BIO

VENDREDI 27 JANVIER

CONCOMBRE EN SALADE
GRATIN DE PATES ALSACIEN
EMMENTAL BIO
CREME CARAMEL