

# *Le menu de la cantine*

---



## **MENU SEMAINE 09 SCOLAIRE**

### LUNDI 1 MARS

SARDINE A LA TOMATE  
HACHIS PARMENTIER  
YAOURT SUCRE  
ORANGE

### MARDI 2 MARS

SALADE DE MAIS  
ROTI DE BOEUF  
PETITS POIS  
SAMOS  
POIRE

### MERCREDI 3 MARS

PIZZA ROMAINE  
CORDON BLEU DE DINDE AU FOUR  
HARICOT VERT  
FROMAGE  
CHOCOLAT LIEGEOIS

### JEUDI 4 MARS

SALADE DE BLE AUX LEGUMES  
SAUCISSE GRILLEE  
EPINARDS A LA CREME  
EMMENTAL  
FRUITS AU SIROP

### VENDREDI 5 MARS

TOMATE MOZZARELLE  
FILET DE POISSON MEUNIERE  
RIZ PILAF  
YAOURT AUX FRUITS  
KIWI

***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](http://www.vacavant-traiteur.com)

*Equilibre nutritionnel partant des recommandations  
de la circulaire restauration scolaire 28/01/2001  
Tableau analyse des fréquences GPEMDA/DA2001  
Auto contrôles bactériologiques  
effectués par la société SAVOIE LABO  
Dépistage systématique salmonelle et listéria  
Agrément sanitaire FR 73.179.48 CE*

**MENU SEMAINE 10 SCOLAIRE**

LUNDI 8 MARS

CAROTTE RAPEE  
JAMBON SAUCE MADERE  
GRATIN DAUPHINOIS  
EDAM  
CREME DESSERT CARAMEL

MARDI 9 MARS

SALADE PAYSANNE  
STEACK HACHE  
CHOU FLEUR EN GRATIN  
PETIT SUISSE  
FRUIT DE SAISON

MERCREDI 10 MARS

TOMATE EN SALADE  
SAUTE DE PORC A L ANCIENNE  
GRATIN DE COQUILLETES  
CHANTENEIGE  
FRUITS AU SIROP

JEUDI 11 MARS

SALADE VERTE  
BEIGNETS DE POULET  
POMME SAUTEE  
FROMAGE  
COMPOTE

VENDREDI 12 MARS

POIREAUX VINAIGRETTE  
LASAGNE DE SAUMON  
YAOURT NATURE  
POMME

***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](http://www.vacavant-traiteur.com)

*Equilibre nutritionnel partant des recommandations*

de la circulaire restauration scolaire 28/01/2001

Tableau analyse des fréquences GPMDA/DA2001

Auto contrôles bactériologiques

effectués par la société SAVOIE LABO

Dépistage systématique salmonelle et listéria

Agrément sanitaire FR 73.179.48 CE

## **MENU SEMAINE 11 SCOLAIRE**

### LUNDI 15 MARS

SALADE DE RIZ  
PAUPIETTE DE VEAU  
CAROTTES BRAISEES  
CARRE ½ SEL  
POIRE

### MARDI 16 MARS

PIZZA AU FROMAGE  
ROTI DE PORC  
HARICOT VERT  
YAOURT NATURE  
KIWI

### MERCREDI 17 MARS

SALADE VERTE  
STEACK HACHE  
RAGOUT DE POMME DE TERRE  
PETIT LOUIS  
MIROIR CACAO

### JEUDI 18 MARS

BETTERAVE EN SALADE  
BOULE DE BŒUF A LA TOMATE  
BLE DORE  
PETIT SUISSE  
CREPE AU CHOCOLAT

### VENDREDI 19 MARS

SALADE EXOTIQUE  
POISSON PANE  
GRATIN DE BROCOLIS  
YAOURT  
BANANE

**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](http://www.vacavant-traiteur.com)

*Equilibre nutritionnel partant des recommandations  
de la circulaire restauration scolaire 28/01/2001  
Tableau analyse des fréquences GPMDA/DA2001  
Auto contrôles bactériologiques  
effectués par la société SAVOIE LABO  
Dépistage systématique salmonelle et listéria  
Agrément sanitaire FR 73.179.48 CE*

**MENU SEMAINE 12 SCOLAIRE**

LUNDI 22 MARS

CELERI REMOULADE  
SAUTE D' AGNEAU AU ROMARIN  
FLAGEOLETS  
FROMAGE  
POMME

MARDI 23 MARS

TABOULE AUX RAISINS  
PALERON BRAISE  
CAROTTE AU JUS  
FROMAGE BLANC  
FRUITS AU SIROP

MERCREDI 24 MARS

PATE CROUTE  
STEACK HACHE  
HARICOT VERT  
FROMAGE  
COMPOTE DE POMME

JEUDI 25 MARS

CRUDITES  
COUSCOUS  
PETIT SUISSE  
ORANGE

VENDREDI 26 MARS

LENTILLES EN SALADE  
PAUPIETTE DE SAUMON  
DUO DE FLEURETTES  
SIX DE SAVOIE  
FLAN VANILLE

**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](http://www.vacavant-traiteur.com)

*Equilibre nutritionnel partant des recommandations  
de la circulaire restauration scolaire 28/01/2001  
Tableau analyse des fréquences GPEMDA/DA2001  
Auto contrôles bactériologiques  
effectués par la société SAVOIE LABO  
Dépistage systématique salmonelle et listéria  
Agrément sanitaire FR 73.179.48 CE*

**MENU SEMAINE 13 - ENFANTS**

LUNDI 29 MARS

SALADE VERTE  
TARTIFLETTE  
JAMBON BLANC  
FROMAGE BLANC  
FRUITS AU SIROP

MARDI 30 MARS

TARTE AU FROMAGE  
ROTI DE PORC  
HARICOTS VERTS  
FROMAGE  
COMPOTE

MERCREDI 31 MARS

CONCOMBRE CIBOULETTE  
BROCHETTE DE DINDE GRILLEE  
PETIT POIS CAROTTE  
FROMAGE  
RIZ AU LAIT

JEUDI 1 AVRIL

JAMBON  
ROTI DE BŒUF  
GRATIN DE CHOU FLEUR  
FROMAGE  
BEIGNET

VENDREDI 2 AVRIL

BETTERAVES EN SALADE  
POISSON PANE D'AVRIL  
RIZ  
YAOURT FRUIT  
KIWI