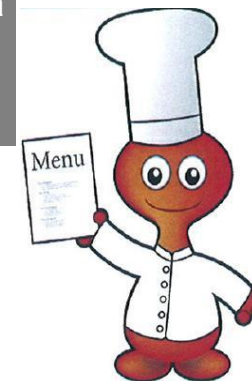




Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologiques sont soumis aux aléas climatiques. Aussi, il peut arriver que notre plateforme d'agriculteurs bio ne puisse pas nous approvisionner et que nous soyons dans l'obligation de basculer sur du conventionnel.



# VOTRE MENU de la SEMAINE

## Du mardi 2 au vendredi 5 juin 2020

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Salade de pois chiches	Pastèque	Carottes râpées
PLATS CHAUDS	Férialé	Jambon chaud Salsifis	Boul'boeuf à la tomate Purée	Gratin de perles Choux fleurs et petits pois
FROMAGE		Fromage sec	Fromage sec	Panna cotta
DESSERT		Pomme	Abricots au sirop	aux fruits rouges

**bon appétit...**

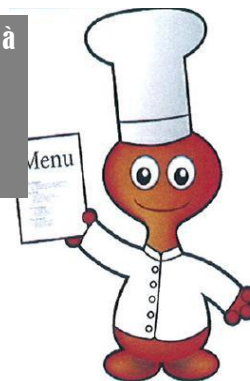
Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts....

Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe de cuisine.

Les viandes bovines sont d'origine française.








Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologiques sont soumis aux aléas climatiques. Aussi, il peut arriver que notre plateforme d'agriculteurs bio ne puisse pas nous approvisionner et que nous soyons dans l'obligation de basculer sur du conventionnel.



# VOTRE MENU de la SEMAINE

## Du lundi 8 au vendredi 12 juin 2020

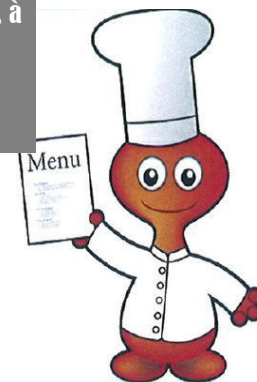
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Macédoine de légumes	Concombre au basilic 	Choux fleurs en salade	Salade d'agrumes
PLATS CHAUDS	Dos de colin Haricots verts/beurre	Crozet aux petits légumes 	Poulet Spaghetti au beurre	Veau Marengo Riz pilaf
FROMAGE	Rigotte de chèvre 	Tome blanche	Petit suisse	Yaourt nature 
DESSERT	Fruit	Clafoutis/cerises 	Fruit	compote de pommes maison

**bon appétit...**

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts....  
Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe de cuisine.  
Les viandes bovines sont d'origine française.












Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologiques sont soumis aux aléas climatiques. Aussi, il peut arriver que notre plateforme d'agriculteurs bio ne puisse pas nous approvisionner et que nous soyons dans l'obligation de basculer sur du conventionnel.



# VOTRE MENU de la SEMAINE

## Du lundi 15 au vendredi 19 juin 2020

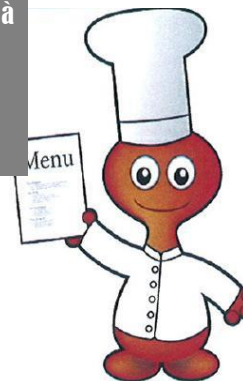
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves cuites 	Radis  beurre	Salade de tomates 	Taboulé maison 
PLATS CHAUDS	Carottes aux lentilles Semoule	Moules marinières Pomme de terre vapeur	Roti de porc lingots	Steak haché ratatouille 
FROMAGE	P'tit from de vache 	Petit suisse	Fromage blanc 	Pavé d'affinois
DESSERT	cerises 	Mousse à la fraise 	Crumble/framboise	Fruit

**bon appétit...**

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts....Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe de cuisine. Les viandes bovines sont d'origine française.









Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologiques sont soumis aux aléas climatiques. Aussi, il peut arriver que notre plateforme d'agriculteurs bio ne puisse pas nous approvisionner et que nous soyons dans l'obligation de basculer sur du conventionnel.



# VOTRE MENU de la SEMAINE

## Du lundi 22 au vendredi 26 juin 2020

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Melon	Cake salé	Salade de pâtes tricolores	Salade verte
PLATS CHAUDS	Poulet Champignons à la crème	Bœuf à la provençale Caviar d'aubergines 	Courgettes persillées  Purée de pois cassés	Saucisson à cuire Pomme de terre
FROMAGE	Fromage type comté 	Yaourt nature 	Galet de la Loire	Tome daubée 
DESSERT	Gâteau au chocolat	Pastèque 	Fruit	Charlotte aux fraises

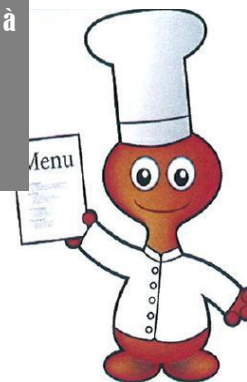
**bon appétit...**

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts....

Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe de cuisine.  
Les viandes bovines sont d'origine française.









Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologique sont soumis aux aléas climatiques. Aussi, il peut arriver que notre plateforme d'agriculteurs bio ne puisse pas nous approvisionner et que nous soyons dans l'obligation de basculer sur du conventionnel.



# VOTRE MENU de la SEMAINE

Du lundi 29 juin au vendredi 3 juillet 2020

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Jambon blanc	Salade de tomates 	Melon/pastèque 	Salade de lentilles
PLATS CHAUDS	Escalope de volaille Petits pois	Agneau Riz basmati	Calamar à la romaine Epinards à la crème	Gratin de gnocchi Aux petits légumes
FROMAGE	Bleu du Vercors 	Brique de chèvre 	Petit suisse	Yaourt citron 
DESSERT	abricot 	Crème caramel	cookies	fruit

**bon appétit...**

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts...  
 Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe de cuisine.  
 Les viandes bovines sont d'origine française.