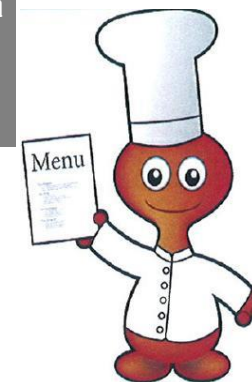









Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologiques sont soumis aux aléas 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 26 au vendredi 30 avril 2021

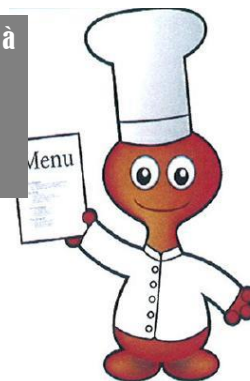
| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------|---|---|---|---|
| ENTREE | Poireau vinaigrette  | Carottes et betteraves crues  | Salade de choux blancs  | Charcuterie/cornichon |
| PLATS CHAUDS | Paupiette de veau Rösti | Lentilles corail Blettes persillées | Godiveaux Riz pilaf | Dos de colin au beurre Brocoli |
| FROMAGE | Yaourt nature  | Buche du Pilat | Petit suisse | Bleu du Vercors  |
| DESSERT | Fruit | Forêt noire | Crème de marrons | Fruit |

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.

bon appétit...









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

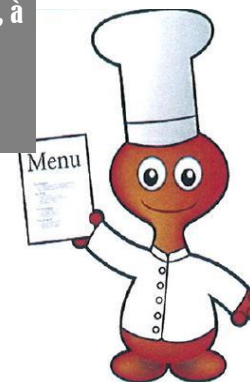
Du lundi 3 au vendredi 7 mai 2021

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------|--|--|--|--|
| ENTREE | Radis noir  | Salade piémontaise | Salade  lyonnaise | Salade de choux fleurs |
| PLATS CHAUDS | Œufs Mornay Boullgour | Poisson pané Epinards à la crème | Bœuf aux olives Purée de potimarrons | Couscous Poulet/merguez |
| FROMAGE | Brique de vache  | Yaourt nature  | Fromage sec  | Fromage blanc  |
| DESSERT | Poire au chocolat | Fruit | Tarte à la rhubarbe | 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 10 au mardi 12 mai 2021

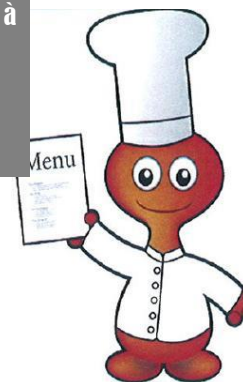
| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------|--|--|-------|----------|
| ENTREE | Salade de pâtes tricolores | Avocat | | |
| PLATS CHAUDS | Agneau Haricots verts | Roti de porc Lingots | Férié | Vacances |
| FROMAGE | Faisselle  | Fromage sec  | | |
| DESSERT | Fruit | Pêche chantilly | | |

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.

bon appétit...







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 17 au vendredi 21 mai 2021

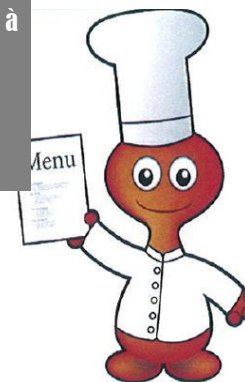
| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------|---------------------------------|--|---|--|
| ENTREE | Salade de cœur de palmier | Salade de pois chiches | Salade composée  | Concombre/basilic |
| PLATS CHAUDS | Steak haché Pommes dauphines | Quenelles gratinées Salsifis persillés | Poulet Spaghetti | Quiche lorraine Petits pois |
| FROMAGE | Brin d'affinois | Fromage blanc  | Yaourt nature  | Fromage sec  |
| DESSERT | Fruit | Fruit | Compote de pommes | Mousse au chocolat |

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 24 au vendredi 28 mai 2021

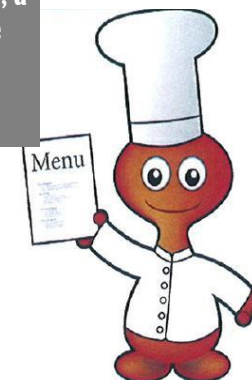
| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------|---|--|---|---|
| ENTREE | Radis  /beurre | Gaspacho/courgettes | Artichaut | Macédoine de légumes |
| PLATS CHAUDS | Dos de colin sauce citron Haricots beurre | Lapin à la moutarde Patates persillées | Lentilles Maïs/carottes | Boul'boeuf à la tomate Choux Bruxelles |
| FROMAGE | Petit suisse | Fromage sec  | Fromage blanc  | Galet de la Loire |
| DESSERT | Gâteau au chocolat | Fruit | Abricots secs  | 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 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 31 mai au vendredi 4 juin 2021

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|--|---|--|--|
| ENTREE | Champignons à la grecque | Concombre/Maïs en salade | Salade lyonnaise  | Cake salé |
| PLATS CHAUDS | Jambon chaud Quinoa | Omelette aux herbes Petits pois | Roti de veau Patates sautées | Calamar à la romaine Ratatouille |
| FROMAGE | Yaourt nature  | Boursin | Petit suisse | Fromage sec  |
| DESSERT | Fruit | Charlotte aux fraises  | Poire à la menthe | Fruit |

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