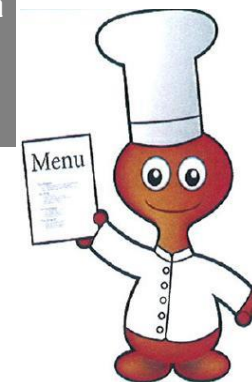





Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologiques sont soumis aux aléas 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 jeudi 2 au vendredi 3 septembre 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE			Salade de perles	Salade de tomates 
PLATS CHAUDS			Poisson pané/citron Haricots verts	Croque-monsieur Carottes persillées 
FROMAGE			Buche du Pilat	Fromage sec 
DESSERT			Prunes 	Tarte à l'abricot

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...