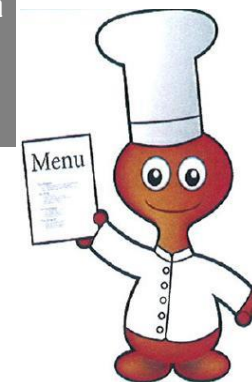












Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologiques sont soumis aux aléas 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 6 au vendredi 10 septembre 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pastèque 	Salade de fonds d'artichauts	Melon 	Taboulé (légumes )
PLATS CHAUDS	Dos de colin/beurre Choux Bruxelles	Sauté de lapin/moutarde Patates persillées	Lentilles Quinoa	Moussaka  (Bœuf)
FROMAGE	Petit suisse	Rigottes vache 	Fromage blanc 	Brin d'affinois
DESSERT	Gâteau au chocolat	Poire 	Pruneaux secs	Prunes 

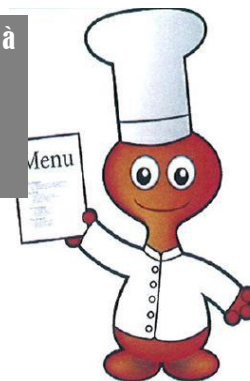
bon appétit...

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 13 au vendredi 17 septembre 2021

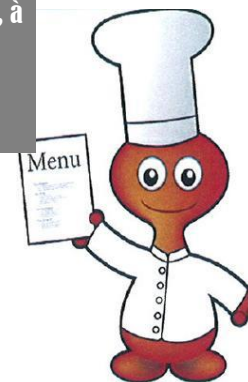
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Radis  beurre	Concombre  basilic	Salade de haricots verts	Cake salé
PLATS CHAUDS	Godiveaux Polenta	Ratatouille  Pois chiches	Gigot d'agneau Patates au four	Calamar à la romaine Epinards à la crème
FROMAGE	Yaourt nature 	Fromage de chèvre (de Pélussin)	Petit suisse	Fromage sec 
DESSERT	Mirabelles au sirop	Tarte à la rhubarbe	Raisin  (de Chavanay)	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 20 au vendredi 24 septembre 2021

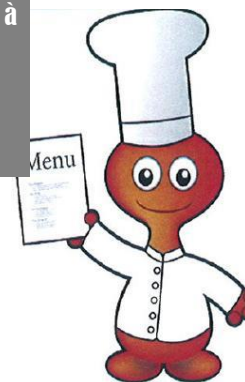
	LUNDI	MARDI	JEUDI Pain de Véranne	VENDREDI
ENTREE	Salade de tomates 	Salade piémontaise	Salade composée 	Concombre  farci
PLATS CHAUDS	Crozet aux légumes de saison 	Dos de colin Champignons à la crème	Boul'bœuf/tomate Gratin de courgettes 	Poulet Spaghetti
FROMAGE	Fromage sec 	Yaourt nature 	Fromage sec 	Fromage blanc 
DESSERT	Pêche au sirop	Raisin 	Roulé à la fraise	Orange/pamplemousse

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 27 septembre au vendredi 1er octobre 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de maïs	Melon/pastèque		Salade composée 
PLATS CHAUDS	Paupiette de veau Gratin de blettes 	Roti de porc Boullgur	Repas espagnol	Lentilles corail Patates sautées
FROMAGE	Faisselle 	Fromage sec 		Petit suisse
DESSERT	Figues 	Pomme caramel (de Roisey)		Mousse de marrons

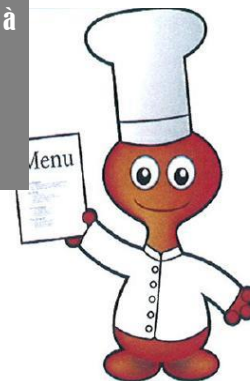
bon appétit...

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 4 au vendredi 8 octobre 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Artichaut	Haricots tricolores en salade	Carottes râpées 	Radis/beurre
PLATS CHAUDS	Steak haché Pommes dauphines	Quenelles au beurre Gratin de fenouil 	Sot l'y laisse Coquillettes	Escalope de porc Choux fleurs 
FROMAGE	Galet de la Loire	Fromage sec 	Fromage sec 	milkshake
DESSERT	Fruit	Fruit	Poire à la menthe	A la banane/sablé

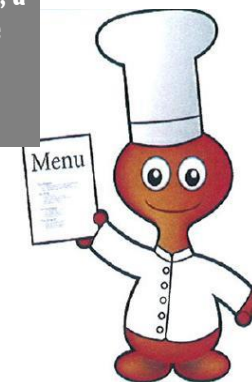
bon appétit...

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

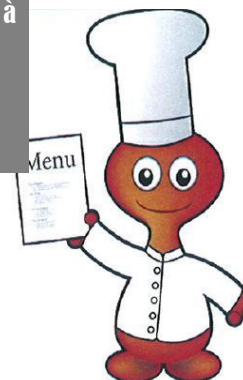
Du lundi 11 au vendredi 15 octobre 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Tomate  mozzarella	Poireau  vinaigrette	Salade d'agrumes	Salade d'ébly
PLATS CHAUDS	Moules marinières Haricots beurre	Sauté de volaille Purée de pommes de terre	Pois gourmands Semoule	Bœuf aux olives Salsifis
FROMAGE	Petit suisse	Fromage sec 	Fromage blanc 	Fromage sec 
DESSERT	Gâteau à la châtaigne 	Poire 	Figues sèches	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.









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 18 au vendredi 22 octobre 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI Pain de Véranne	VENDREDI
ENTREE	Radis 	Concombre tzaziki	Salade de choux fleurs 	Tarte au fromage
PLATS CHAUDS	Jambon chaud Quinoa	Flageolets Carottes 	Veau marengo Patates sautées	Filet de hoki pané Purée de courges 
FROMAGE	Yaourt nature 	Brin d'affinois	Petit suisse	Fromage sec 
DESSERT	Abricot au sirop/chantilly	Palmito	Fruit	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...