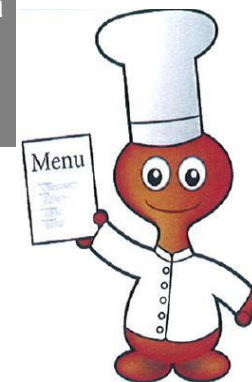




Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologiques sont soumis aux aléas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

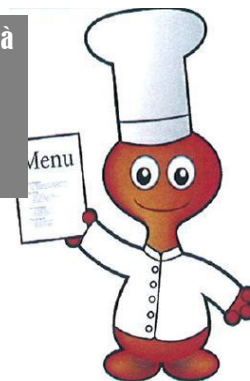
Du lundi 8 au vendredi 12 novembre 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de pois chiches	Salade de patates		Pamplemousse
PLATS CHAUDS	Steak haché Choux Bruxelles	Quenelles Salsifis persillés	Férié	Escalope de porc Haricots verts
FROMAGE	Buche du Pilat	Fromage blanc		Fromage sec
DESSERT	Ananas	Fruit		Gâteau aux figes

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts **bon appétit...**
 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 15 au vendredi 19 novembre 2021

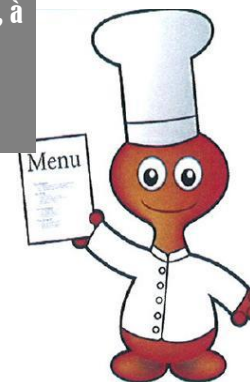
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade composée 	Cake salé	Carottes râpées 	Betteraves cuites 
PLATS CHAUDS	Haricots rouges Polenta	Dos de colin Gratin de poireaux 	Navarrin d'agneau Blettes persillées 	Hachis Parmentier
FROMAGE	Fromage sec 	Fromage sec 	Faisselle 	Yaourt nature 
DESSERT	Pêche au sirop	Fruit	Gâteau marbré	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 novembre 2021

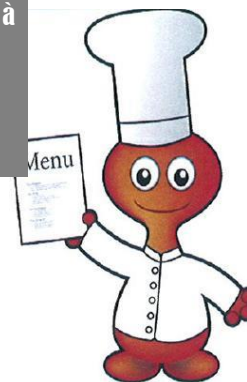
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de maïs	Céleri  rémoulade	Poireaux  vinaigrette	Salade d'endives
PLATS CHAUDS	Beignet de poisson Choux fleurs 	Œufs Epinards à la crème	Roti de porc Purée	Sauté de veau Spaghetti
FROMAGE	Petit suisse	Fromage blanc 	Babybel	Fromage blanc 
DESSERT	Fruit	Chouquettes	Kiwi 	Compote de pommes

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts....Notre cuisine privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe 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 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 novembre au vendredi 3 décembre 2021

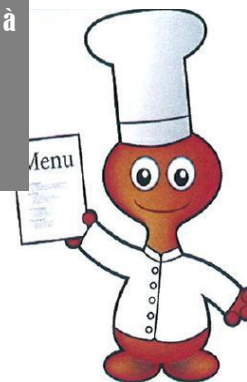
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Artichaut	Salade de choux bicolores 	Charcuterie/cornichon	Salade composée 
PLATS CHAUDS	Poulet Pommes dauphines	Emincé de bœuf Semoule	Gratin de fruits de mer Pois chiches	Petit pois Boullgour
FROMAGE	Yaourt nature 	Petit suisse	Fromage sec 	Pavé d'affinois
DESSERT	Fruit	Pomme caramel	Fruit	Mousse de 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 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 6 au vendredi 10 décembre 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves crues 	Salade d'ébly	Pamplemousse	Carottes/radis noirs 
PLATS CHAUDS	Potée Choux frisés 	Lapin à la moutarde Panais 	Pois gourmands Quinoa	Dos de colin/oseille Patates vapeur
FROMAGE	Fromage sec 	Fromage de chèvre (de Pélussin)	Yaourt nature 	Fromage sec 
DESSERT	Pain d'épices (maison)	Fuit	Fruits secs	Fruit

bon appétit...

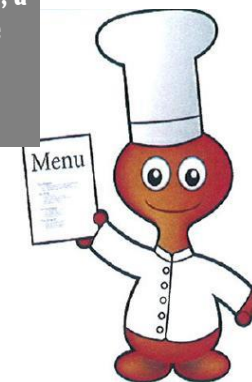
Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts....

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 13 au vendredi 17 décembre 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de lentilles	Salade de marrons		Crudités 
PLATS CHAUDS	Boul'bœuf Gratin d'endives 	Gnocchi à la tomate Haricots beurre	Repas de Noel	Sauté de porc Riz basmati
FROMAGE	Chaource	Fromage blanc 		Fromage sec 
DESSERT	Fruit	Kiwi 		Fruit au sirop

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.