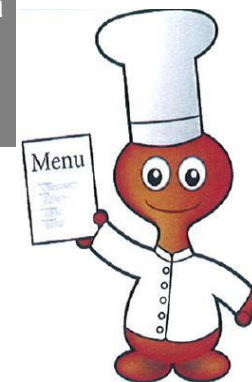








Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologiques sont soumis aux aléas 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 janvier 2022

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de pois chiches	Salade de patates	Salade d'endives 	Carottes  râpées
PLATS CHAUDS	Steak haché Choux Bruxelles	Œufs Epinards/béchamel	Paella Poulet/lapin	Saucisse Gratin de courges 
FROMAGE	Babybel	Emmental	Petit suisse	Fromage blanc 
DESSERT	Orange	Banane	Crème de marrons	Galette des rois

bon appétit...

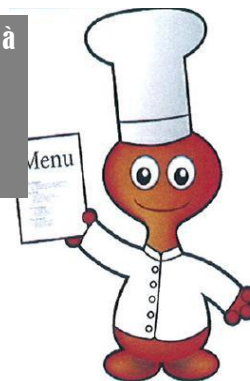
Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts....

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 vendredi 14 janvier 2022

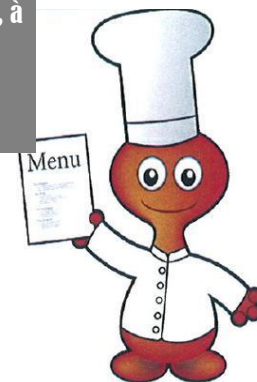
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pamplemousse	Gougères	Salade de choux blancs 	Salade de betteraves 
PLATS CHAUDS	Haricots rouges Polenta	Moules marinières Haricots verts	Gigot d'agneau Salsifis persillés 	Bœuf bourguignon Patates sautées
FROMAGE	Fromage sec 	Pavé d'affinois	Faisselle 	Yaourt nature 
DESSERT	Quetsches au sirop	Fruit	Brownies	Kiwi 

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 17 au vendredi 21 janvier 2022

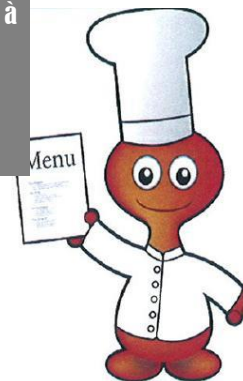
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de perles	Salade d'endives 	Artichaut	Céleri  rémoulade
PLATS CHAUDS	Dos de colin/papillote Brocoli	Lentilles Rutabagas 	Jambon chaud Gratin dauphinois	Veau marengo Lingot
FROMAGE	Petit suisse	Fromage sec 	Buche du Pilat	Fromage blanc 
DESSERT	Fruit	Tiramisu	Fruit	Compote 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 24 au vendredi 28 janvier 2022

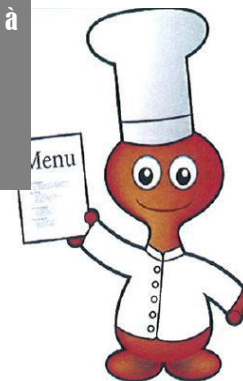
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Haricots verts en salade	Salade composée 	Charcuterie	Salade de choux bicolores 
PLATS CHAUDS	Aiguillettes de poulet Pommes dauphines	Spaghetti bolognaise	Poisson/oseille Pois chiches	Lentilles corail Quinoa
FROMAGE	Yaourt nature 	Petit suisse	Fromage sec 	Kiri
DESSERT	Fruit	Pêche au sirop	Fruit	Mousse au spéculoos

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 31 janvier au vendredi 4 février 2022

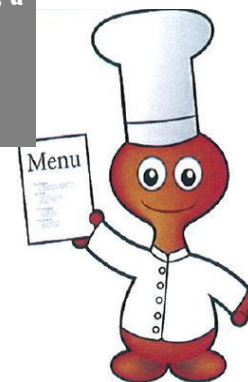
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves crues 	Salade de coquillettes	Carottes râpées 	Poireau  vinaigrette
PLATS CHAUDS	Escalope de porc Choux fleurs	Sot l'y laisse Gratin de Butternut 	Flageolets Semoule	Dos de colin au beurre Patates persillées
FROMAGE	Fromage blanc 	Fromage de chèvre	Yaourt 	Fromage sec 
DESSERT	Gâteau à l'ananas	Fruit	Fruit 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 7 au vendredi 11 février 2022

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de lentilles	salade  , orange, croustons	Crudités 	Pamplemousse
PLATS CHAUDS	Bœuf aux olives Salsifis	Pané de fromage Choux braisée 	Lapin chasseur Riz basmati	Roti de porc Navets boule d'or 
FROMAGE	Chaource	Panna cotta	Petit suisse	Fromage sec 
DESSERT	Fruit	Fruits rouges	Fruit	Forêt noire

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.