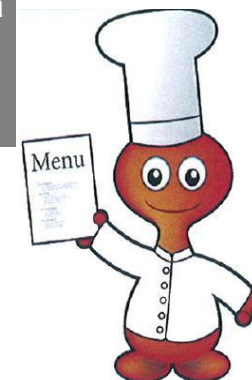











Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologiques sont soumis aux aléas 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 28 février au vendredi 4 mars 2022

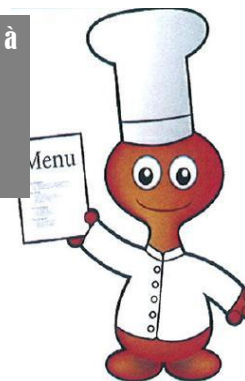
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de choux blancs 	Salade de riz	Salade verte/agrumes	Betteraves 
PLATS CHAUDS	Roti de porc Haricots verts	Poulet rôti Carottes persillées 	Lentilles Maïs	Dos de colin/citron Patates sautées
FROMAGE	Fromage blanc 	Fromage de chèvre (Pélussin)	Yaourt nature 	Emmental 
DESSERT	Bugnes	Kiwi 	Pruneaux secs	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.
 L'origine des viandes (en grande majorité française) est détaillée sur le bon de livraison journalier

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 7 au vendredi 11 mars 2022

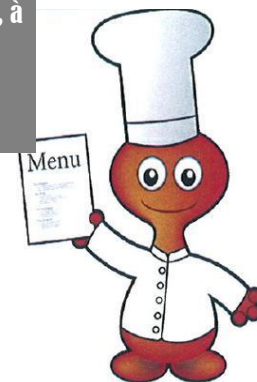
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de pois chiches	Salade de patates	Céleri rave 	Salade composée 
PLATS CHAUDS	Bœuf aux olives Choux fleur 	Œufs Epinards/béchamel	Couscous Poulet/merguez	Endives  au jambon Ebly
FROMAGE	Brin d'affinois	Fromage blanc 	Petit suisse	Fromage sec 
DESSERT	Fruit	Banane	Abricots au sirop	Tarte aux pommes

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.
L'origine des viandes (en grande majorité française) est détaillée sur le bon de livraison journalier








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 14 au vendredi 18 mars 2022

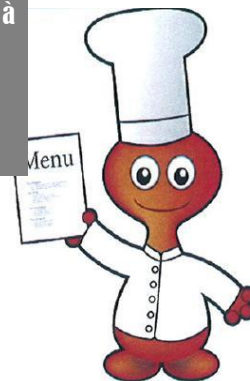
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Avocat	Cake salé	Carottes râpées 	Salade de haricots verts
PLATS CHAUDS	Quinoa Haricots rouges	Encornets à la provençale Brocoli	Agneau  Gratin de fenouils 	Hachis Parmentier
FROMAGE	Fromage sec 	Buche du Pilat	Faisselle 	Yaourt nature 
DESSERT	Pêche au sirop	Fruit	brioche	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.
L'origine des viandes (en grande majorité française) est détaillée sur le bon de livraison journalier









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 21 au vendredi 25 mars 2022

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de maïs	Pamplemousse	Betteraves cuites 	Radis noir  /orange
PLATS CHAUDS	Moules marinières Choux braisés 	Gnocchi à la tomate Champignons persillés	Tartiflette	Roti de veau Lingots
FROMAGE	Petit suisse	Fromage sec 	Babybel	Fromage blanc 
DESSERT	Fruit	Sablé	Kiwi 	Crème de marrons

bon appétit...

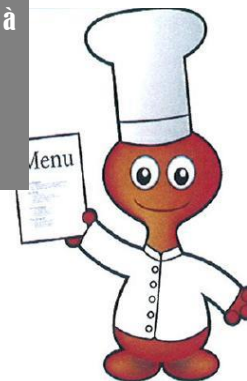
Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts....

Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe de cuisine.

L'origine des viandes (en grande majorité française) est détaillée sur le bon de livraison journalier







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 28 mars au vendredi 1 avril 2022

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Poireau  vinaigrette	Salade de choux bicolores 	Charcuterie/cornichon	Salade d'endives
PLATS CHAUDS	Sauté de lapin Rösti	Bœuf bourguignon Coquillettes	Crozet Au saumon	Petits pois Polenta
FROMAGE	Yaourt nature 	Petit suisse	Fromage sec 	Kiri
DESSERT	Fruit	Pomme caramel	Fruit	Mousse au chocolat

bon appétit...

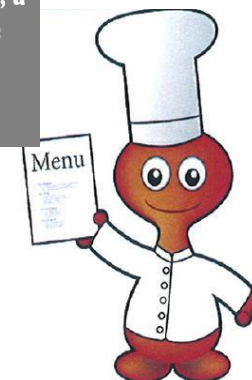
Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts....

Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe de cuisine.

L'origine des viandes (en grande majorité française) est détaillée sur le bon de livraison journalier








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 avril 2022

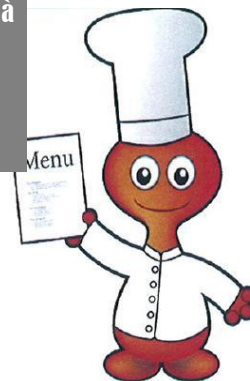
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Radis  beurre	Salade de choux fleurs 	Salade d'agrumes	Artichaut
PLATS CHAUDS	Sauté de porc Salsifis	Poulet basquaise Riz basmati	Pois gourmands Boullgour	Dos de colin/papillote Jardinière de légumes
FROMAGE	Fromage blanc 	Fromage de chèvre (Pélussin)	Yaourt nature 	Fromage sec 
DESSERT	Gâteau marbré	Fruit	Raisins 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.
L'origine des viandes (en grande majorité française) est détaillée sur le bon de livraison journalier








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 avril 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de lentilles	Terrine de légumes 	Betteraves crues 	Salade verte 
PLATS CHAUDS	Steak haché Haricots beurre	Omelette aux herbes Patates persillées	Poulet Spaghetti	Choucroute garnie
FROMAGE	Chaource	Fromage blanc 	Petit suisse	Fromage sec 
DESSERT	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Brioche

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.
 L'origine des viandes (en grande majorité française) est détaillée sur le bon de livraison journalier