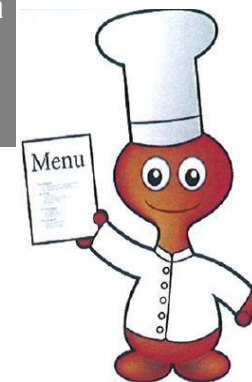




Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologiques sont soumis aux aléas 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 1er au vendredi 2 septembre 2022

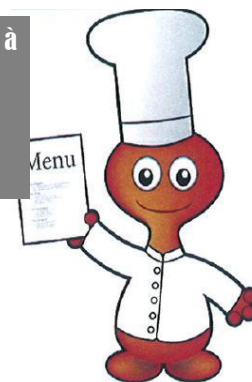
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE			Salade de tomates 	Melon 
PLATS CHAUDS			Escalope de volaille Riz pilaf	Godiveaux Ratatouille 
FROMAGE			Petit suisse	Bleu du Vercors 
DESSERT			Poire à la menthe	Crumble aux fruits rouges

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.
 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 5 au vendredi 9 septembre 2022

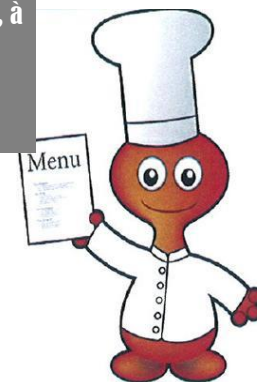
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pastèque 	Cake salé	Concombre  /basilic	Salade de choux fleurs
PLATS CHAUDS	Lentilles corail Polenta	Encornets à la provençale Haricots beurre	Gigot d'agneau Carottes persillées 	Emincé de bœuf Patates sautées
FROMAGE	Tome de Haute Loire 	Brin d'affinois	Faiselle 	Yaourt nature 
DESSERT	Fruit au sirop	Mirabelles 	Gâteau au chocolat	Raisin 

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 12 au vendredi 16 septembre 2022

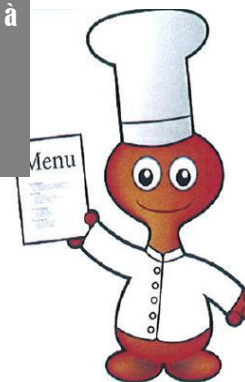
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de coquillettes	Radis/beurre	Salade niçoise	Carottes râpées 
PLATS CHAUDS	Dos de colin/citron Gratin de courgettes 	Œufs Mornay Epinards à la crème	Roti de porc Purée de patates	Veau Marengo Lingots
FROMAGE	Petit suisse	Fromage sec 	Buche du Pilat	Fromage blanc 
DESSERT	Fruit 	Cookies	Fruit 	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.
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 19 au vendredi 23 septembre 2022

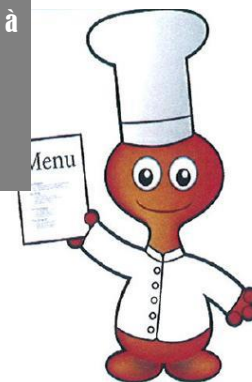
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de tomates 	Salade lyonnaise 	Rillettes/cornichon	Melon 
PLATS CHAUDS	Poulet Rösti	Lasagnes au bœuf	Dos de colin/beurre Jardinière de légumes	Pois chiches Maïs
FROMAGE	Yaourt nature 	Petit suisse	Fromage sec 	Babybel
DESSERT	Fruit 	Mirabelles au sirop	Fruit 	Mousse 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.
 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 26 au vendredi 30 septembre 2022

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Concombre  farci	Taboulé 	Pastèque 	Salade de patates
PLATS CHAUDS	Jambon chaud Caviar d'aubergines 	Lapin chasseur Champignons à la crème	Flageolets Boullgur	Poisson Ratatouille 
FROMAGE	Fromage blanc 	Fromage de chèvre	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