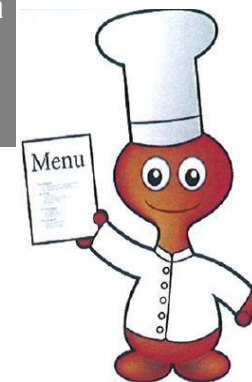













Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologiques sont soumis aux aléas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

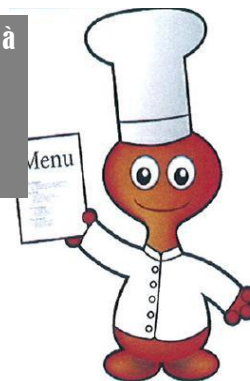
## Du lundi 4 au vendredi 8 mars 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Avocat	Salade de riz	Salade composée 	Salade de fonds d'artichauts
PLATS CHAUDS	Jambon chaud  Choux braisés 	Lapin chasseur Carottes persillées 	Lentilles à la tomate Coquillettes	Dos de colin/papillote Patates sautées 
FROMAGE	Fromage blanc 	Fromage de chèvre (de Roisey) 	Yaourt nature 	Fromage sec 
DESSERT	Bugnes maison	Fruit	Abricots secs	Fruit

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.  
 L'origine des viandes est française et 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

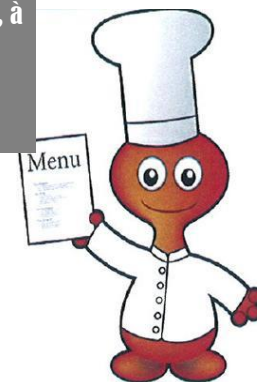
## Du lundi 11 au vendredi 15 mars 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de légumineux tricolores	Salade de patates	Céleri  rémoulade	Salade d'endives 
PLATS CHAUDS	Steak haché Haricots beurre	Œufs Epinards béchamel	Poulet  Jardinière de légumes 	Petit salé Aux lentilles
FROMAGE	Buche du Pilat	Petit suisse	Fromage blanc 	Fromage sec 
DESSERT	Banane	Fruit	Pêche au sirop	Brownies coco/chocolat

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, **bon appétit...** 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 est française et 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 18 au vendredi 22 mars 2024

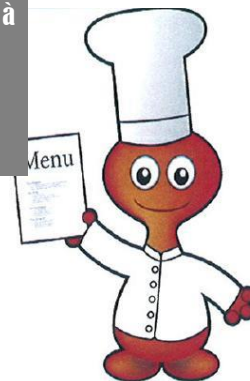
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Mache 	Salade de betteraves 	Carottes râpées 	Salade de choux-fleurs 
PLATS CHAUDS	Petits pois Semoule	Lasagnes Saumon/épinards	Gigot d'agneau Gratin de panais 	Bœuf bourguignon  Purée de patates
FROMAGE	Fromage sec 	Brin d'affinois	Faisselle 	Yaourt nature 
DESSERT	Poire au chocolat	Fruit	Sablé	Kiwi 

**bon appétit...**

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, décorés de couleurs et de saveurs... 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 est française et 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 25 au vendredi 29 mars 2024

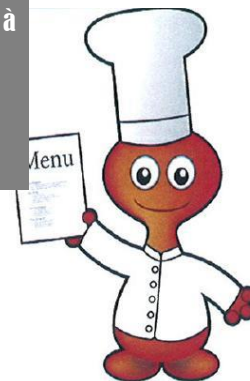
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de maïs	Salade de choux bicolores 	Artichaut	Salade composée 
PLATS CHAUDS	Dos de colin  Haricots verts/citron	Gnocchi Blettes  persillées	Saucisse fumée Patates vapeur	Cassoulet De canard 
FROMAGE	Petit suisse	Fromage sec 	Tome daubée 	Panna cotta
DESSERT	Fruit	Tarte à l'abricot	Pomme de Roisey	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 est française et 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 mardi 2 au vendredi 5 avril 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Salade de cœur de palmier	Jambon/cornichon	Radis  beurre
PLATS CHAUDS	Féried	Poulet  basquaise Riz pilaf	Saumon/sauce oseille Pommes dauphines	Haricots rouges/poivrons Quinoa 
FROMAGE		Yaourt nature 	Fromage sec 	Chource 
DESSERT		Fruit	Fruit	Flan vanille

**bon appétit...**

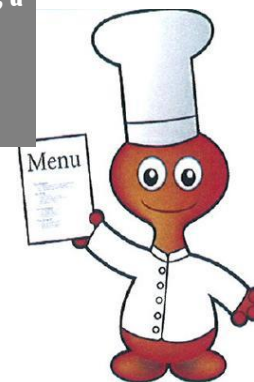
Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts...  
Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe de cuisine.  
L'origine des viandes est française et 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 8 au vendredi 12 Avril 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade  Lyonnaise	Cake salé	Salade d'ébly	Salade de haricots verts
PLATS CHAUDS	Escalope de porc  Brocoli	Veau marengo  Champignons à la crème	Flageolets Gratin de butternut 	Lamelle d'encornets Rösti
FROMAGE	Fromage sec 	Fromage blanc 	Yaourt nature 	Fromage sec 
DESSERT	Gâteau au chocolat	Pruneaux secs	Fruit	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 est française et détaillée sur le bon de livraison journalier