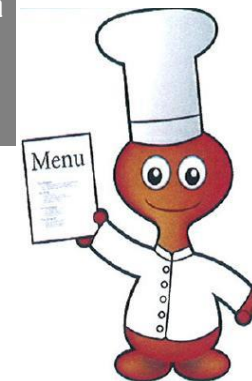






Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologiques sont soumis aux aléas 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 3 au vendredi 6 janvier 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Salade de choux fleurs	Salade d'endives	Betteraves râpées 
PLATS CHAUDS		Polenta Petits pois	Poulet Spaghetti	Escalope de porc Haricots beurre
FROMAGE		Babybel	Petit suisse	Fromage sec 
DESSERT		Ananas	Poire à la menthe	Galette des rois

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

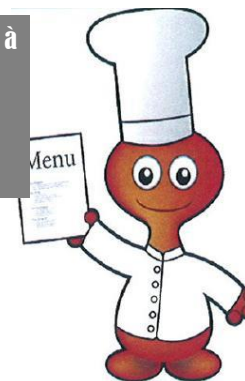
Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe de cuisine.

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 9 au vendredi 14 janvier 2023

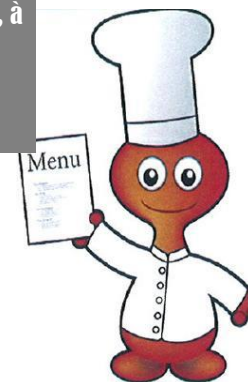
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade d'ébly	Cake salé	Carottes râpées 	Poireau vinaigrette 
PLATS CHAUDS	Œufs Epinards à la crème	Dos de colin/citron Brocoli	Sauté d'agneau Navets persillés 	Steak haché Purée de patates
FROMAGE	Fromage sec 	Buche du Pilat	Faisselle 	Yaourt nature 
DESSERT	Abricots au sirop	Pomme	Sablé	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.
 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 16 au vendredi 20 janvier 2023

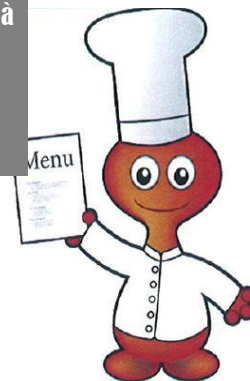
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de pois chiches	Salade de choux blancs 	Artichaut	Salade composée 
PLATS CHAUDS	Calamar à la romaine Haricots verts/citron	Lentilles Gratin de butternut 	Tartiflette	Roti de veau Lingot
FROMAGE	Petit suisse	Fromage sec 	Kiri	Fromage blanc 
DESSERT	Fruit	Tarte aux pommes	Fruit	Pêche 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 20 au vendredi 27 janvier 2023

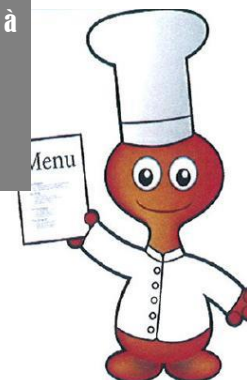
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves cuites 	Céleri rémoulade 	Pâté de campagne/cornichon	Salade d'endives
PLATS CHAUDS	Blanquette de dinde Pommes dauphines	Emincé de bœuf/tomate Semoule	Encornets persillés/crème Riz basmati	Haricots rouges Maïs
FROMAGE	Yaourt nature 	Petit suisse	Fromage sec 	Brin d'affinois
DESSERT	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Mousse aux 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 30 janvier au vendredi 3 février 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Avocat	Salade de patates	Carottes râpées 	Salade niçoise
PLATS CHAUDS	Boudin Choux braisés 	Lapin à la moutarde Gratin de courges 	Petits pois Boullgour	Dos de colin (papillote) Patates sautées
FROMAGE	Fromage blanc 	Fromage de chèvre (Pélussin)	Yaourt nature 	Fromage sec 
DESSERT	Gâteau marbré	Fruit	Pruneaux 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