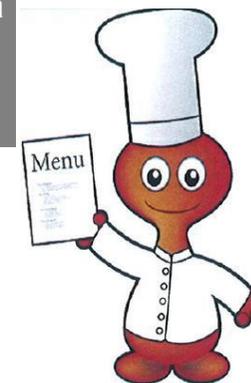




Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologiques sont soumis aux aléas 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 novembre 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Avocat	Salade d'ébly 	Salade choux rouges 	Carottes râpées 
PLATS CHAUDS	Paleron Flageolets	Calamar à la romaine Champignons à la crème	Gnocchi Haricots beurre 	Roti de veau  Spaghetti
FROMAGE	Yaourt fruits des bois 	Fromage sec	Petit suisse	Fromage sec 
DESSERT	Poire au sirop	Fruit	Tarte aux pommes (Roisey)	Fruit

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

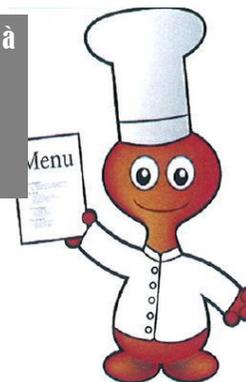
Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe cuisine.

L'origine des viandes est française et 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 mardi 12 au vendredi 15 novembre 2024

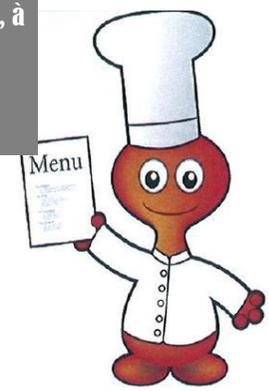
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Salade de Cœur de palmier	Salade  d'automne	Salade d'endives 
PLATS CHAUDS	Férié	Poulet  Petits pois 	Boudin Purée patates	Dos de colin  Coquillettes 
FROMAGE		Yaourt nature 	Fromage blanc 	Pavé d'affinois
DESSERT		Fruit	Pomme au four (Roisey)	Mousse de marrons

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

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 18 au vendredi 22 novembre 2024

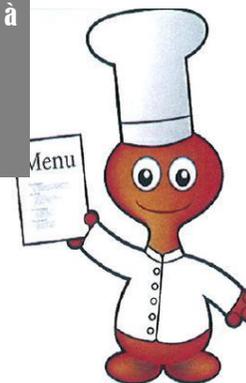
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade composée 	Céleri  rémoulade	Salade de patates	Salade de coquillettes 
PLATS CHAUDS	Sauté de porc  Semoule	Steak haché Butternut 	Dos de colin/beurre  Lentilles	Œufs/béchamel Panais 
FROMAGE	Petit suisse	Fromage sec 	Fromage sec 	Fromage blanc 
DESSERT	Pruneaux secs	Gâteau à la châtaigne	Pomme de Roisey	Fruit 

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, délicieux et adaptés aux 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

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 25 au vendredi 29 novembre 2024

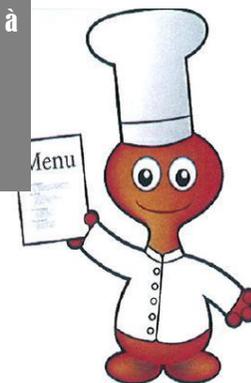
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves crues 	Jambon/cornichon	Artichaut	Salade composée 
PLATS CHAUDS	Poisson pané  Haricots verts 	Gigot d'agneau Choux Bruxelles 	Haricots rouges Quiche aux poireaux 	Poulet rôti  Gratin dauphinois
FROMAGE	Faisselle 	Fromage sec 	Fromage sec 	Yaourt nature 
DESSERT	Gâteau à l'ananas	Banane	Fruit	Compote de pommes (Roisey)

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

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 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 2 au vendredi 6 décembre 2024

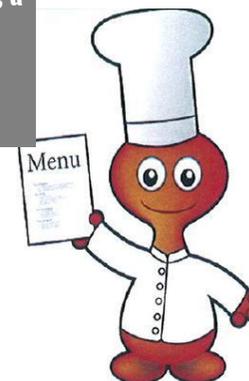
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade niçoise	Salade d'endives 	Cake salé	Céleri/carottes râpés 
PLATS CHAUDS	Escalope de volaille  Boullgour	Couscous Végétarien 	Bœuf aux olives  Navets persillés 	Godiveaux Gratin de courges 
FROMAGE	Fromage sec 	Panna cotta	Fromage sec 	Brin d'affinois
DESSERT	Kiwi 	Fruits rouges	Fruit	Far breton

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 nos cuisiniers.
 L'origine des viandes est française et 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 13 décembre 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade choux fleurs 	Salade de riz	Pamplemousse	Salade de fonds d'artichauts
PLATS CHAUDS	Blanquette de veau  Pois chiches	Dos de colin/papillote  Gratin d'endives	Pané fromager Rutabagas persillées 	Hachis Parmentier
FROMAGE	Yaourt nature 	Fromage sec 	Petit suisse	Fromage sec 
DESSERT	Abricots au sirop	Fruit	Gâteau marbré	Kiwi 

bon appétit...

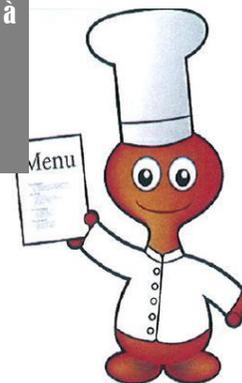
Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts....

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 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 16 au vendredi 20 décembre 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Poireau vinaigrette 	Salade de pâtes tricolores		Salade de haricots verts 
PLATS CHAUDS	Gratin de fruits de mer Quinoa	Roti de porc  Choux braisés 	Repas de Noel	Petits pois  Polenta
FROMAGE	Fromage sec 	Yaourt/myrtille 		Fromage sec
DESSERT	Abricots 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