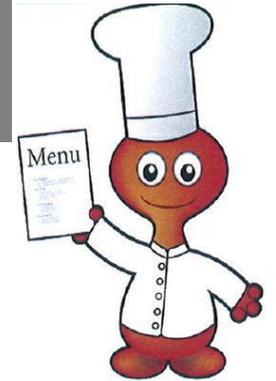




Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologiques sont soumis aux aléas 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 2 au vendredi 6 septembre 2024



|              | LUNDI   | MARDI   | JEUDI  | VENDREDI   |
|--------------|---|---|--|--|
| ENTREE       | Salade de haricots verts<br> | Radis / beurre  | Cake aux légumes                          | Salade de tomates                 |
| PLATS CHAUDS | Poulet <br>Pommes dauphines  | Lentilles/tomate<br>Semoule   | Emincé de bœuf <br>Champignons à la crème | Godiveaux<br>Courgettes  au thym |
| FROMAGE      | Fromage sec                | Fromage blanc  | Fromage sec                             | Fromage sec  |
| DESSERT      | Fruit                      | Pomme au four   | Fruit                                   | Gâteau au chocolat   |

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

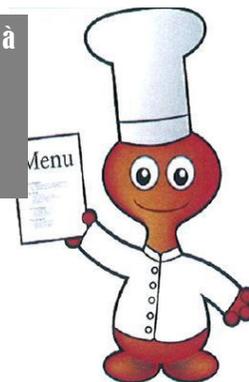
Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe.

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 septembre 2024

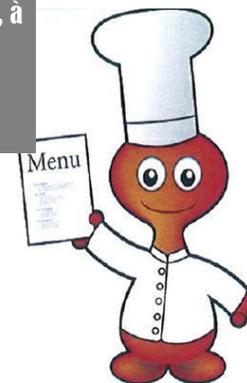
|              | LUNDI  | MARDI   | JEUDI   | VENDREDI  |
|--------------|--|---|---|---|
| ENTREE       | Concombre  basilic            | Taboulé maison   | Salade composée                    | Betteraves  cuites               |
| PLATS CHAUDS | Gigot d'agneau<br>Flageolets  | Dos de colin/beurre <br>Ratatouille  | Houmous<br>Choux fleurs persillés  | Bœuf  aux olives<br>Coquillettes |
| FROMAGE      | Yaourt nature               | Fromage sec    | Petit suisse  | Fromage sec                    |
| DESSERT      | Abricot au sirop   | Fruit    | Tarte aux myrtilles   | 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 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 16 au vendredi 20 septembre 2024

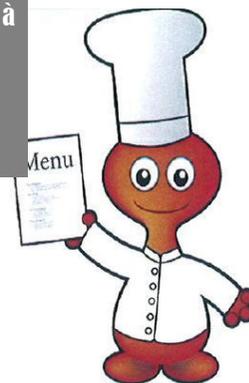
|              | LUNDI   | MARDI   | JEUDI  | VENDREDI   |
|--------------|---|---|--|--|
| ENTREE       | Salade de pois chiches  | Salade niçoise   | Pastèque                          | Salade de tomates <br>/mozzarella |
| PLATS CHAUDS | Epinards/béchamel<br>Maïs  | Sauté de lapin<br>Lentilles   | Roti de porc <br>Purée de patates | Moules marinières<br>Riz pilaf   |
| FROMAGE      | Fromage sec              | Yaourt nature  | Fromage blanc                   | Fromage sec                     |
| DESSERT      | Fruit                    | Fruit          | Abricots secs  | Mousse de fruits rouges  |

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverts, adaptés à l'âge...  
 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 23 au vendredi 27 septembre 2024

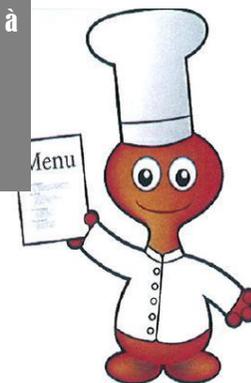
|              | LUNDI   | MARDI  | JEUDI   | VENDREDI  |
|--------------|---|--|---|---|
| ENTREE       | Melon                      | Carottes  râpées         | Salade de patates   | Salade d'ébly   |
| PLATS CHAUDS | Sauté de porc <br>Boullgur | Steak haché<br>Brocoli  | Dos de colin <br>Petits pois  | Quenelles/beurre<br>Salsifis persillés  |
| FROMAGE      | Petit suisse  |  Fromage sec            | Fromage sec    | Yaourt à la châtaigne  |
| DESSERT      | Pêche au sirop/chantilly  | Pain d'épices maison   | 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



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

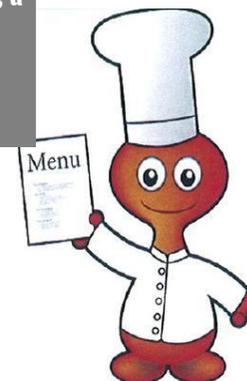
## Du lundi 30 septembre au vendredi 4 octobre 2024

|              | LUNDI   | MARDI  | JEUDI   | VENDREDI  |
|--------------|---|--|---|---|
| ENTREE       | Salade de concombre <br>/feta              | Pâté en croute/cornichon   | Artichaut   | Salade  lyonnaise          |
| PLATS CHAUDS | Gratin de fruits de mer<br> Haricots verts | Veau  marengo<br>Jardinière de légumes | Œufs/béchamel<br>Quinoa   | Poulet <br>Patates sautées |
| FROMAGE      | Faisselle                                | Fromage sec                         | Fromage sec  | Yaourt nature            |
| DESSERT      | Cookies maison  | Fruit                               | Fruit        | Compote de pommes maison  |

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.  
 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 7 au vendredi 11 octobre 2024

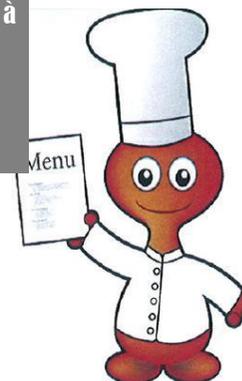
|              | LUNDI   | MARDI   | JEUDI   | VENDREDI   |
|--------------|---|---|---|------------|
| ENTREE       | Champignons à la grecque  | Crudités         | Feuilleté/olive, tomate   |            |
| PLATS CHAUDS | Blanquette de dinde <br>Pommes dauphines | Haricots rouges, poivrons<br>Semoule  | Egrené de bœuf/tomate<br>Piperade  | Repas grec |
| FROMAGE      | Fromage sec                            | Fromage blanc  | Fromage sec                      |            |
| DESSERT      | Fruit                                  | Crème de marrons  | 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



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 octobre 2023

|              | LUNDI   | MARDI  | JEUDI  | VENDREDI  |
|--------------|---|--|--|---|
| ENTREE       | Choux rouges  en salade  | Salade de riz  | Salade composée                   | Salade de cœur de palmier   |
| PLATS CHAUDS | Roti de veau <br>Lingots | Dos de colin (papillote) <br>Carottes persillées  | Pois chiches<br>Haricots beurre  | Paleron <br>Patates vapeur |
| FROMAGE      | Yaourt aromatisé       | Fromage sec   | Petit suisse   | Fromage sec              |
| DESSERT      | Quetsches au sirop  | Fruit   | Choux/crème vanillée   | 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 est française et détaillée sur le bon de livraison journalier.

**bon appétit...**