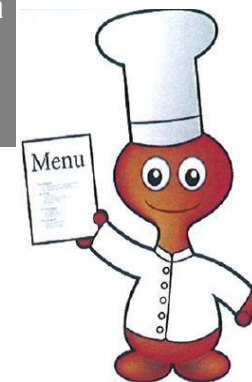















Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologiques sont soumis aux aléas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

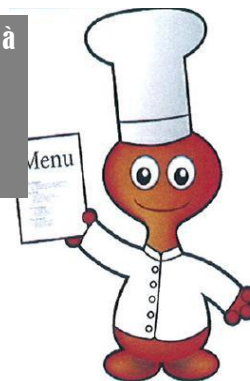
Du lundi 6 au vendredi 10 janvier 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de haricots verts 	Salade composée 	Cake salé (aux légumes)	Salade d'endives 
PLATS CHAUDS	Poulet  Rösti	Lentilles à la tomate Riz basmati	Choux  Farcis(bœuf)	Roti de Porc  Epinards/béchamel 
FROMAGE	Fromage sec 	Fromage blanc 	Fromage sec 	Fromage sec
DESSERT	Fruit	Crème de marrons	Fruit 	Galette des rois

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 13 au vendredi 17 janvier 2025

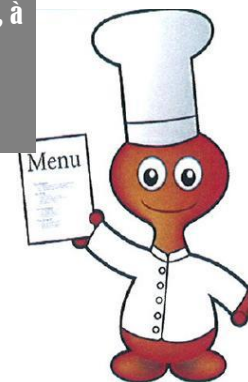
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de choux rouges 	Salade d'ébly	Pamplemousse	Betteraves cuites 
PLATS CHAUDS	Roti de veau  Flageolets	Calamar à la romaine Haricots beurre 	Petits pois  Purée de courges 	Bœuf bourguignon  Patates sautées
FROMAGE	Yaourt nature 	Fromage sec 	Petit suisse	Fromage sec 
DESSERT	Abricots au sirop	Fruit	Pain d'épices maison	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 20 au vendredi 24 janvier 2025

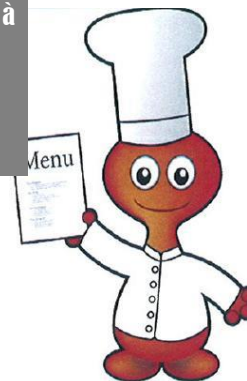
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de coquillettes 	Salade de pois chiches	Salade d'endives 	Céleri rémoulade 
PLATS CHAUDS	Pavé fromager Salsifis	Lapin à la moutarde Carottes persillées 	Tartiflette	Dos de colin/beurre  Riz pilaf
FROMAGE	Fromage sec 	Yaourt aux fruits 	Fromage blanc 	Fromage sec 
DESSERT	Fruit	Fruit	Pruneaux secs	Mousse au chocolat

**Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, délicieux et de saison...
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 27 au vendredi 31 janvier 2025

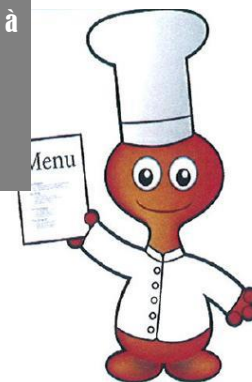
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Avocat	Salade  composée	Salade de lentilles	Salade de riz
PLATS CHAUDS	Jambon chaud  Semoule	Steak haché Gratin de boules d'or 	Brandade de morue 	Quenelles/tomate Choux Bruxelles 
FROMAGE	Petit suisse	Fromage sec 	Fromage sec	Fromage blanc 
DESSERT	Pêche au sirop	Tarte aux pommes	Fruit	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 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 3 au vendredi 7 février 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves crues râpées 	Pâté en croute/cornichon	Artichaut	Salade verte composée 
PLATS CHAUDS	Blanquette de poisson  Haricots verts 	Gigot d'agneau Choux fleurs persillés 	Œufs Mornay Quinoa	Poulet basquaise  Pommes dauphines
FROMAGE	Faisselle 	Fromage sec 	Fromage sec 	Yaourt aux fruits 
DESSERT	Gâteau à l'ananas	Fruit 	Fruit	Pomme au four (De Roisey)

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

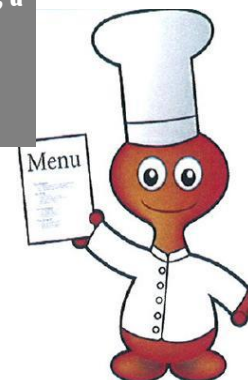
Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe de cuisine.

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 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 10 au vendredi 14 février 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Poireau vinaigrette 	Salade d'endives 	Gougères	
PLATS CHAUDS	Boul'bœuf à la tomate Spaghetti	Haricots rouges, poivrons, tomate Polenta	Roti de dinde  Jardinière de légumes	Repas allemand
FROMAGE	Fromage sec 	Brin d'affinois	Fromage sec 	
DESSERT	Fruit	Poire à la menthe	Fruit	

bon appétit...

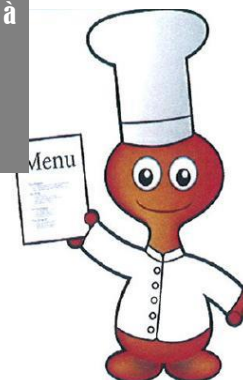
Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts....

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 17 au vendredi 21 février 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Radis noir à l'orange 	Salade de perles	Salade verte  agrumes	Salade niçoise 
PLATS CHAUDS	Blanquette de veau  Haricots lingots	Dos de colin/petits légumes  Purée de rutabagas 	Lentilles Choux braisés 	Bœuf aux olives  Boulgour
FROMAGE	Yaourt nature 	Fromage sec 	Petit suisse	Fromage sec 
DESSERT	Crème de marrons	Fruit	Tarte aux pêches	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