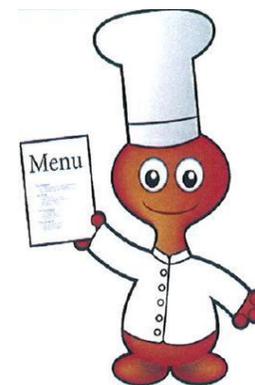




Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologique sont soumis aux aléas 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 10 au vendredi 14 mars 2025

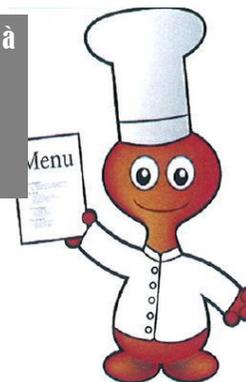
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade d'endives 	Salade de coquillettes 	Salade de choux blancs 	Salade de haricots verts 
PLATS CHAUDS	Roti de veau  Petits pois 	Dos de colin  Gratin de brocoli 	Lentilles Purée de butternut	Lasagnes au bœuf
FROMAGE	Yaourt nature 	Fromage sec 	Petit suisse	Fromage sec 
DESSERT	Abricots au sirop	Fruit 	Bugnes maison	Pomme de Roisey

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte de produits locaux...
 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 17 au vendredi 21 mars 2025

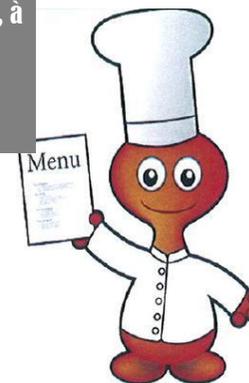
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de pois chiches	Salade de fonds d'artichauts	Céleri  rémoulade	Salade lyonnaise 
PLATS CHAUDS	Quenelles Haricots beurre 	Poulet  Quinoa	Escalope de porc  Gratin dauphinois	Paella /poisson Et fruits de mer
FROMAGE	Fromage sec 	Yaourt aux fruits 	Fromage blanc 	Fromage sec 
DESSERT	Fruit 	Fruit	Pomme caramel	Mousse de fruits rouges

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 24 au vendredi 28 mars 2025

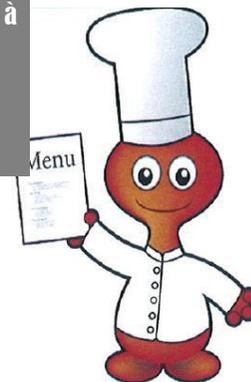
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Radis  beurre	Carottes râpées 	Salade de patates	Quiche aux légumes 
PLATS CHAUDS	Sauté de porc  Semoule	Steak haché Epinards/ Béchamel 	Dos de colin/beurre  Pois gourmands	Omelette aux herbes Gratin d'endives 
FROMAGE	Petit suisse	Fromage sec 	Fromage sec 	Fromage blanc 
DESSERT	Abricots secs	Brownies	Banane	Fruit

**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

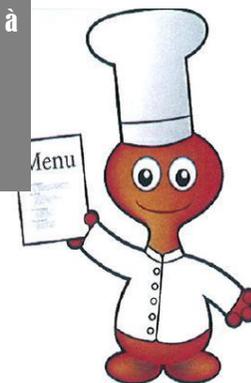
Du lundi 31 mars au vendredi 4 avril 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade  composée	Jambon/cornichon	Salade de haricots tricolores	Avocat
PLATS CHAUDS	Calamar à la romaine Choux fleurs persillés 	Agneau Spaghetti/beurre	Œufs Mornay Carottes persillées 	Poulet  Patates sautées
FROMAGE	Faisselle 	Fromage sec	Fromage sec 	Yaourt aux fruits 
DESSERT	Gâteau marbré	Fruit	Fruit	Compote de pommes

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 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

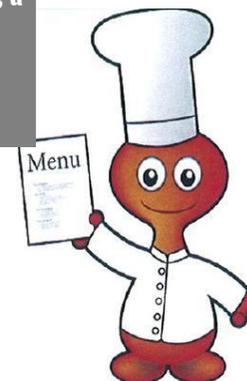
Du lundi 7 au vendredi 11 avril 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Poireau vinaigrette 	Crudités 	Macédoine de légumes 	Salade verte composée 
PLATS CHAUDS	Lapin à la moutarde Riz	Haricots rouges, poivrons Maïs	Paleron  Haricots verts 	Godiveaux Blettes  /béchamel
FROMAGE	Fromage sec 	Fromage blanc 	Fromage sec 	Fromage sec
DESSERT	Fruit	Pêche/chantilly	Fruit	Cookies 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 14 au vendredi 18 avril 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Œuf mimosa/salade 	Salade d'ébly		Crudités 
PLATS CHAUDS	Gnocchi Choux Bruxelles 	Poisson pané  Champignons/crème	Le repas de Mowgli	Bœuf bourguignon Rösti
FROMAGE	Yaourt nature 	Brin d'affinois		Fromage sec
DESSERT	Fruit	Fruit		Ananas 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 est française et détaillée sur le bon de livraison journalier