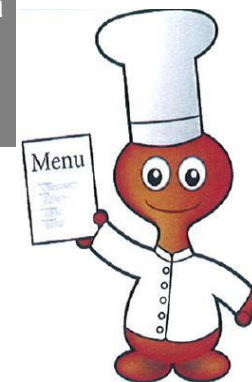









Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologiques sont soumis aux aléas 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 1 au vendredi 3 septembre 2020

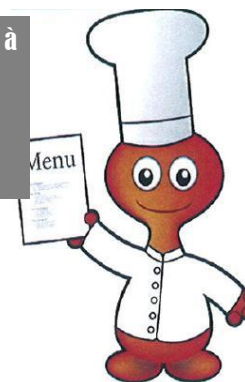
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Salade de haricots verts	Radis beurre	Taboulé 
PLATS CHAUDS		Poulet rôti Pommes de terre sautées	Crozets/poivrons Haricots rouges	Steak haché Gratin de fenouils 
FROMAGE		Brie	Fromage blanc 	Brin d'affinois
DESSERT		Pomme	Abricots secs 	mirabelles 

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.
 Les viandes bovines sont d'origine française.












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 septembre 2020

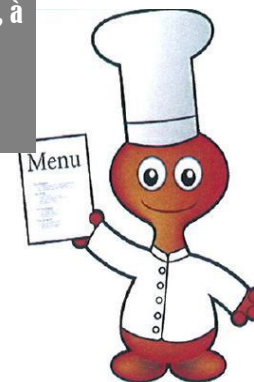
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Melon 	concombre  tzatziki	Betteraves cuites 	Cake salé
PLATS CHAUDS	Jambon chaud Riz pilaf	Pois chiches ratatouille 	Roti de veau Purée de pommes de terre	Dos de colin Carottes persillées 
FROMAGE	Yaourt nature 	Galet de la Loire	Petit suisse	Vercorais 
DESSERT	Abricots au sirop/ chantilly	Palmito	Figues fraîches 	poire 

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.
Les viandes bovines sont d'origine française.









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 septembre 2020

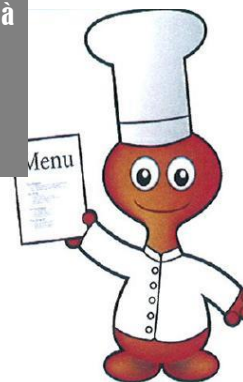
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pastèque 	Salade piémontaise		Artichaut
PLATS CHAUDS	Quenelles/tomate Boullgour	Dos de colin (papillote) Haricots verts	Menu grec	Lapin Lingots
FROMAGE	Brique de vache 	Yaourt nature 		Fromage blanc 
DESSERT	Pruneaux au sirop	Raisin 		prune 

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. Les viandes bovines sont d'origine française.










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 21 au vendredi 25 septembre 2020

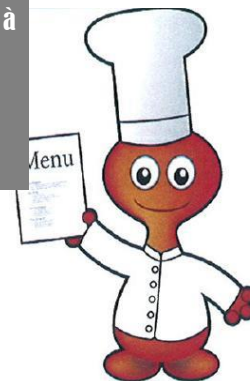
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de maïs	Carottes râpées 	Poireau  vinaigrette	Salade de tomates 
PLATS CHAUDS	Navarrin d'agneau Salsifis	Roti de porc Pois cassés	Gratin de fruits de mer Quinoa	Lentilles corail Pommes de terre persillées
FROMAGE	faisselle 	Brique de chèvre 	Bleu du Vercors 	Petit suisse
DESSERT	Banane	Poire à la menthe	raisin 	Mousse au chocolat

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.
 Les viandes bovines sont d'origine française.









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 28 septembre au vendredi 2 octobre 2020

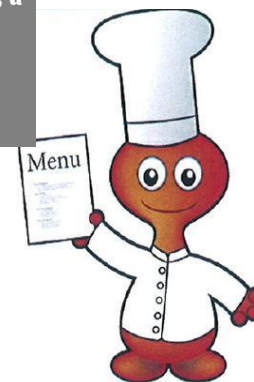
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade verte/Jambon blanc	Salade d'ébly	Salade composée 	Melon
PLATS CHAUDS	Steak haché Pommes dauphines	Œufs Epinards à la crème	Escalope de volaille Flageolets	Godiveaux Jardinière de légumes
FROMAGE	Buche du Pilat	Fromage blanc 	Yaourt nature 	Tome de Haute Loire 
DESSERT	Poire 	Prune 	Compote de pommes	Tarte aux fruits rouges

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.
 Les viandes bovines sont d'origine française.










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 5 au vendredi 9 octobre 2020

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pastèque	Gaspacho de courgettes 	Tomate  mozzarella	Salade de riz
PLATS CHAUDS	Poisson pané/citron Gratin de poireaux 	Brochette de dinde Purée de pommes de terre	Petits pois Spaghetti au beurre	Bœuf à la provençale Choux Bruxelles
FROMAGE	Petit suisse	St Marcellin 	Fromage blanc 	Fromage altesse
DESSERT	Gâteau au chocolat	raisin 	Figues sèches 	Fruit

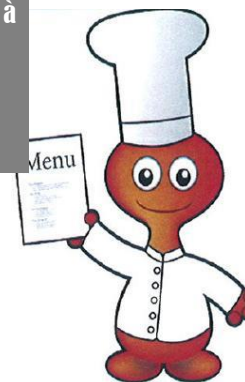
bon appétit...

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.
Les viandes bovines sont d'origine française.








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 12 au vendredi 16 octobre 2020

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves crues 	Concombre  basilic	Champignons à la grecque	Gougère au fromage
PLATS CHAUDS	Roti de porc Semoule	Pois chiches/tomate Caviar d'aubergines 	Blanquette de veau Roesti	Dos de colin/beurre Blettes persillées
FROMAGE	Yaourt nature 	Fromage chèvre frais 	Petit suisse	Fromage sec
DESSERT	Pêche au sirop	Mousse de marrons/biscuit	Fruit	Fruit

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.
 Les viandes bovines sont d'origine française.