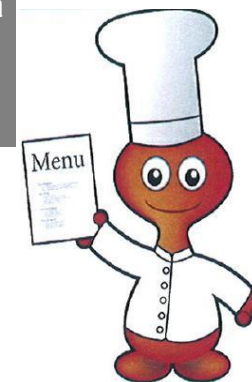









Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologiques sont soumis aux aléas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

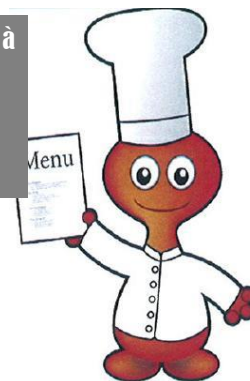
Du lundi 2 au vendredi 6 novembre 2020

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade composée	Salade de pommes de terre	Salade de tomates/basilic	Betteraves cuites 
PLATS CHAUDS	Œufs sauce aurore Riz basmati	Dos de colin Haricots verts/citron	Steak haché Purée de brocoli	Cassoulet au canard
FROMAGE	Fromage sec	Yaourt nature	Bleu du Vercors 	Fromage blanc 
DESSERT	Ananas au sirop/menthe	Banane	Gâteau à la châtaigne 	Poire 

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.








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 novembre 2020

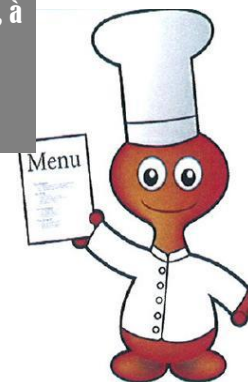
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de maïs	Salade d'endives	Poireau vinaigrette 	Céleri râpé  /ananas
PLATS CHAUDS	Roti de veau Champignons à la crème	Saucisse Lentilles	Gratin de fruits de mer Quinoa	Patates persillées Flageolets, carottes 
FROMAGE	Faisselle 	Fromage sec 	Buche du Pilat	Petit suisse
DESSERT	Fruit	Poire au chocolat	Fruit	Tarte aux pommes

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 16 au vendredi 20 novembre 2020

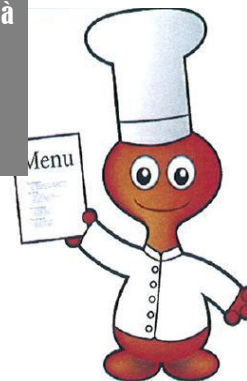
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Terrine de poisson	Salade de châtaignes	Avocat/pamplemousse	Carottes râpées 
PLATS CHAUDS	Boul'boeuf Pommes dauphines	Omelettes aux herbes Choux  braisés	Sot l'y laisse Pois chiches	Rôti de porc Gratin de fenouils 
FROMAGE	Brin d'affinois	Fromage blanc 	Yaourt nature 	Fromage type comté 
DESSERT	Fruit	Fruit	Abricots au sirop/chantilly	Mousse 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 de cuisine. Les viandes bovines sont d'origine française.

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 novembre 2020

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade d'endives	Salade de fonds d'artichauts	Salade de choux blancs 	Salade de riz
PLATS CHAUDS	Poisson pané Haricots beurre/citron	Sauté de lapin Patates au four	Spaghetti Lingots à la tomate	Bœuf bourguignon Gratin de Butternut 
FROMAGE	Petit suisse	Rigottes de vache 	Fromage blanc 	Fromage de brebis
DESSERT	Gâteau à l'ananas	kiwi 	Raisins sec 	Fruit

bon appétit...

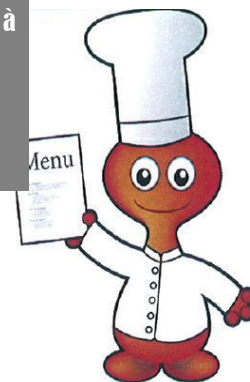
Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts...

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 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 novembre au vendredi 4 décembre 2020

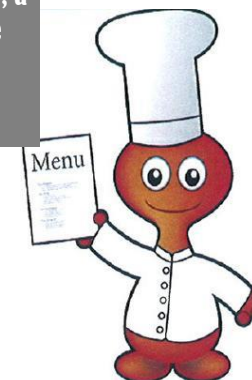
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Avocat	Salade d'automne	Salade de choux fleurs	Salade d'ébly
PLATS CHAUDS	Jambon chaud Semoule	Gratin de poireaux  Petits pois	Sauté d'agneau Purée de patates	Calamar à la romaine Epinards à la crème
FROMAGE	Yaourt nature 	Galet de la Loire	Petit suisse	St Marcellin 
DESSERT	Mirabelles au sirop	Brownies	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.
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 7 au vendredi 11 décembre 2020

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Salade piémontaise	Salade d'endives 	Macédoine de légumes
PLATS CHAUDS	Menu à définir	Dos de cabillaud/aïoli Légumes de saison 	Steak haché Salsifis persillés	Roti de dinde Lentilles corail
FROMAGE		Yaourt nature 	Tome de vache 	Fromage blanc 
DESSERT		Fruit	Brioche	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.