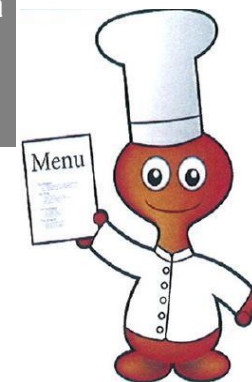




Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologiques sont soumis aux aléas 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 4 au vendredi 8 janvier 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pamplemousse	Carottes râpées	Salade de haricots verts	Salade d'ébly
PLATS CHAUDS	Saucisse fumée Riz pilaf	Choux fleurs Lentilles	Gigot d'agneau Purée de patates	Poisson pané Epinards à la crème
FROMAGE	Babybel	Yaourt nature	Petit suisse	Fromage sec
DESSERT	Fruit au sirop	Galette des rois	Fruit	Fruit

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

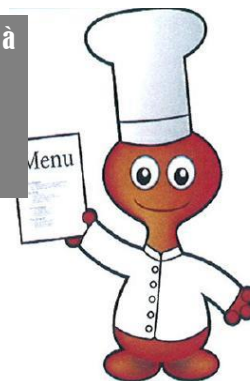
Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe de cuisine.

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 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 11 au vendredi 15 janvier 2021

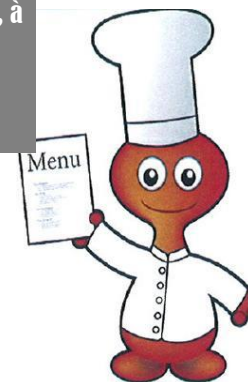
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade d'endives 	Salade de pommes de terre	Avocat	Poireau  vinaigrette
PLATS CHAUDS	Œufs béchamel Quinoa	Calamar à la romaine Purée de potimarrons 	Choux  farcis	Sauté de lapin Lingots
FROMAGE	Fromage sec 	Yaourt nature 	Fromage sec 	Fromage blanc 
DESSERT	Poire au chocolat	Fruit	Far breton	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 18 au vendredi 22 janvier 2021

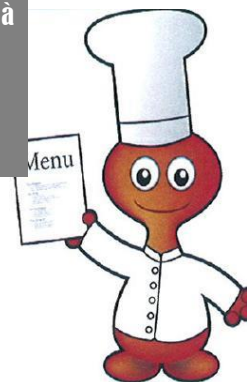
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de coquillettes	Salade d'endives 	Betteraves cuites 	Céleri  rémoulade
PLATS CHAUDS	Paupiette de veau Choux Bruxelles	Sauté de porc à la provençale Pois chiches	Brandade de poisson	Haricots rouges Semoule
FROMAGE	Faisselle 	Fromage sec 	Buche du Pilat	Fromage blanc 
DESSERT	kiwi 	Compote de pommes	Fruit	Palmito

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 25 au vendredi 29 janvier 2021

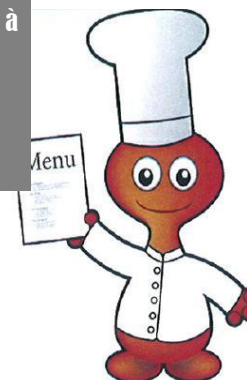
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Œuf mimosa/salade 	Salade de lentilles	Salade  lyonnaise	Salade de choux blancs 
PLATS CHAUDS	Boul'bœuf Rösti	Quenelles/tomate, olives Champignons, feuilleté	Poulet Spaghetti	Roti de porc Rutabagas et carottes 
FROMAGE	Fromage sec 	Fromage blanc 	Yaourt nature 	Galet de la Loire
DESSERT	Fruit	Fruit	Poire au chocolat	Bavarois 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 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 1er au vendredi 5 février 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade frisée 	Salade de fonds d'artichaut	Carottes râpées 	Salade de riz
PLATS CHAUDS	Dos de colin Gratin de Butternut 	Escalope de volaille Patates sautées	Flageolets Maïs	Bourguignon Navet  persillés
FROMAGE	Petit suisse	Fromage sec 	Fromage blanc 	Pavé d'affinois
DESSERT	Gâteau à l'ananas	Fruit	Raisins secs 	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.