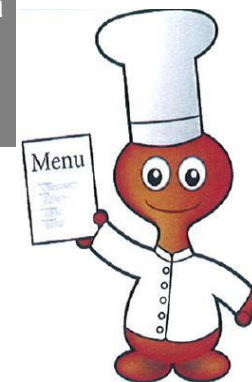












Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologique sont soumis aux aléas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

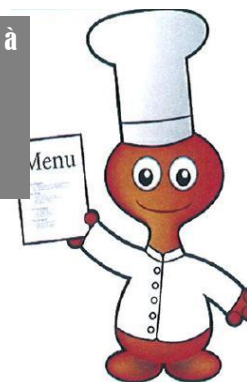
Du lundi 22 au vendredi 26 février 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves râpées 	Poireau vinaigrette 	Céleri  rémoulade	Salade de pois chiches
PLATS CHAUDS	Semoule Lentilles corail	Sauté de lapin à la moutarde Rösti	Poisson pané/citron Haricots verts	Steak haché Gratin d'endives 
FROMAGE	Petit suisse	Fromage sec 	Fromage blanc 	Brin d'affinois
DESSERT	Abricots secs 	Kiwi 	Bugnes	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.








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 mars 2021

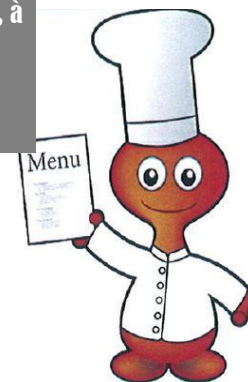
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pomelos	Salade de Chioggia 	Salade de haricots verts	Charcuterie/cornichon
PLATS CHAUDS	Noix de joue confite Boullgour	Flageolets carottes 	Roti de veau Purée de patates	Dos de colin Gratin de Butternut 
FROMAGE	Yaourt nature 	Pavé d'affinois	Petit suisse	Fromage sec 
DESSERT	Pêche au sirop	Tarte aux pommes	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 8 au vendredi 12 mars 2021

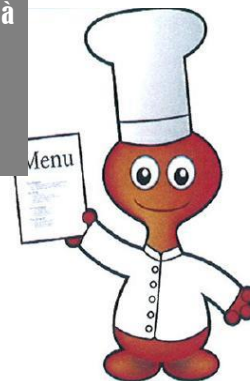
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Œufs mimosa	Salade piémontaise	Salade composée 	Terrine de légumes 
PLATS CHAUDS	Crozet aux Petits légumes 	Beignet de poisson Brocoli	Bœuf/Stroganoff Panais 	Jambonnette de poulet Lentilles
FROMAGE	Fromage sec 	Yaourt nature 	Fromage sec 	Fromage blanc 
DESSERT	Fruit	Fruit	Roulé à la fraise	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 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 15 au vendredi 19 mars 2021

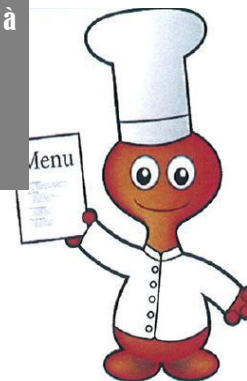
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de maïs	Céleri  à l'ananas	Velouté de potimarrons 	Carottes râpées 
PLATS CHAUDS	Agneau Haricots beurre	Jambon chaud Lingots	Moules marinière Riz pilaf	Patates sautées Poivrons, haricots rouges
FROMAGE	Faisselle 	Fromage sec 	Galet de la Loire	Petit suisse
DESSERT	Fruit	Pomme au four	Fruit	Mousse au citron

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 22 au vendredi 26 mars 2021

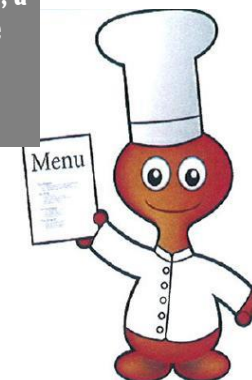
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Radis noir  à l'orange	Salade de riz	Mâche 	Coupure
PLATS CHAUDS	Steak haché Pommes dauphines	Croustillant au fromage Epinards à la crème	Choucroute garnie	D'électricité programmée
FROMAGE	Yaourt nature 	Fromage blanc 	Fromage sec 	Menu à
DESSERT	Abricots/chantilly	Kiwi 	Crème caramel/biscuit	définir

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 29 mars au vendredi 2 avril 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pâté en croute/cornichon	Avocat	Salade de lentilles	Choux blancs 
PLATS CHAUDS	Dos de colin/papillote Gratin de choux fleurs 	Lapin chasseur Patates au four	Œufs sauce aurore Quinoa	Lasagnes au bœuf
FROMAGE	Petit suisse	Fromage sec 	Fromage sec 	Brebis d'affinois
DESSERT	Fruit	Mousse aux fruits rouges	Fruit	Mélange fruits secs et pomme fraîche

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

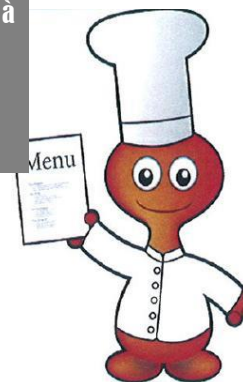
Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe de cuisine.

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 mardi 6 au vendredi 9 avril 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Salade composée 	Radis  beurre	Velouté de champignons
PLATS CHAUDS	Férié	Paupiette de veau Rösti	Omelette aux herbes Gratin de poireaux 	Calamar à la romaine Petits pois/carottes 
FROMAGE		Petit suisse	Buche du Pilat	Fromage sec 
DESSERT		Crème de marrons	Forêt noire	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.