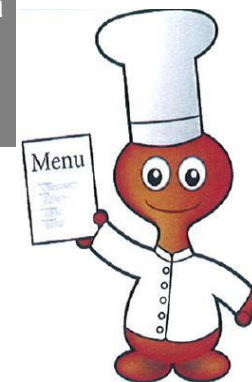









Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologiques sont soumis aux aléas 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 26 au vendredi 30 avril 2021

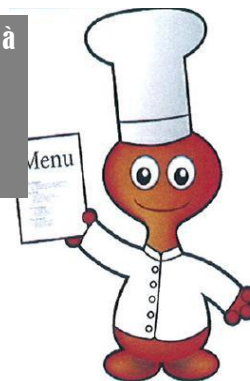
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Poireau vinaigrette 	Carottes et betteraves crues 	Salade de choux blancs 	Charcuterie/cornichon
PLATS CHAUDS	Paupiette de veau Rösti	Lentilles corail Blettes persillées	Godiveaux Riz pilaf	Dos de colin au beurre Brocoli
FROMAGE	Yaourt nature 	Buche du Pilat	Petit suisse	Bleu du Vercors 
DESSERT	Fruit	Forêt noire	Crème de marrons	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

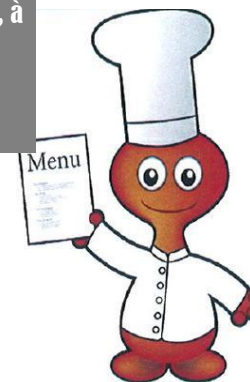
Du lundi 3 au vendredi 7 mai 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Radis noir 	Salade piémontaise	Salade  lyonnaise	Salade de choux fleurs
PLATS CHAUDS	Œufs Mornay Boullgour	Poisson pané Epinards à la crème	Bœuf aux olives Purée de potimarrons	Couscous Poulet/merguez
FROMAGE	Brique de vache 	Yaourt nature 	Fromage sec 	Fromage blanc 
DESSERT	Poire au chocolat	Fruit	Tarte à la rhubarbe	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 10 au mardi 12 mai 2021

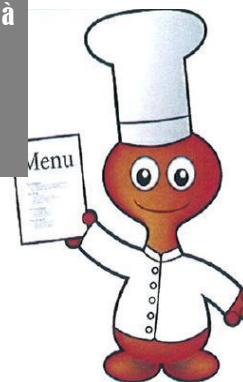
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de pâtes tricolores	Avocat		
PLATS CHAUDS	Agneau Haricots verts	Roti de porc Lingots	Férié	Vacances
FROMAGE	Faisselle 	Fromage sec 		
DESSERT	Fruit	Pêche chantilly		

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 17 au vendredi 21 mai 2021

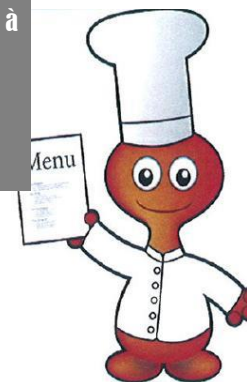
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de cœur de palmier	Salade de pois chiches	Salade composée 	Concombre/basilic
PLATS CHAUDS	Steak haché Pommes dauphines	Quenelles gratinées Salsifis persillés	Poulet Spaghetti	Quiche lorraine Petits pois
FROMAGE	Brin d'affinois	Fromage blanc 	Yaourt nature 	Fromage sec 
DESSERT	Fruit	Fruit	Compote de pommes	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 24 au vendredi 28 mai 2021

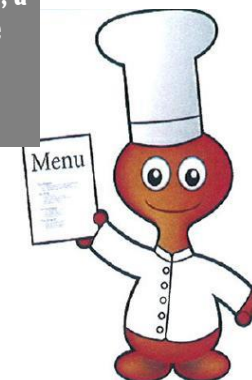
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Radis  /beurre	Gaspacho/courgettes	Artichaut	Macédoine de légumes
PLATS CHAUDS	Dos de colin sauce citron Haricots beurre	Lapin à la moutarde Patates persillées	Lentilles Maïs/carottes	Boul'boeuf à la tomate Choux Bruxelles
FROMAGE	Petit suisse	Fromage sec 	Fromage blanc 	Galet de la Loire
DESSERT	Gâteau au chocolat	Fruit	Abricots secs 	Fraises 

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 31 mai au vendredi 4 juin 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Champignons à la grecque	Concombre/Maïs en salade	Salade lyonnaise 	Cake salé
PLATS CHAUDS	Jambon chaud Quinoa	Omelette aux herbes Petits pois	Roti de veau Patates sautées	Calamar à la romaine Ratatouille
FROMAGE	Yaourt nature 	Boursin	Petit suisse	Fromage sec 
DESSERT	Fruit	Charlotte aux fraises 	Poire à la menthe	Fruit

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