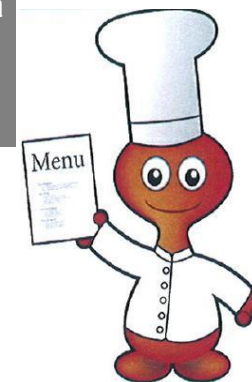










Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologique sont soumis aux aléas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

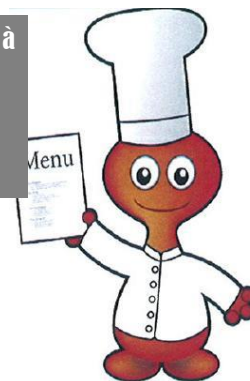
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Radis/beurre 	Salade de patates	Concombre farci	Salade de haricots verts
PLATS CHAUDS	Crozet aux Petits légumes 	Dos de colin (papillote) Carottes vichy	Steak haché Gratin de fenouils	Poulet Riz cantonais
FROMAGE	Fromage sec 	Yaourt nature 	Fromage sec 	Fromage blanc 
DESSERT	Mirabelles au sirop	Fruit	Clafoutis/cerise	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 14 au vendredi 18 juin 2021

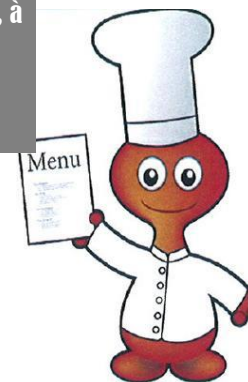
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de haricots tricolores	Pamplemousse	Artichaut	Salade de concombre
PLATS CHAUDS	Sauté d'agneau Choux fleurs persillés	Roti de porc Pois chiches	Gratin de fruits de mer Boulogour	Purée lentilles
FROMAGE	Faisselle 	Fromage sec 	Pavé d'affinois	Panna cotta
DESSERT	Fruit	Pomme/caramel	Salade de fruits frais	A l'ananas

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

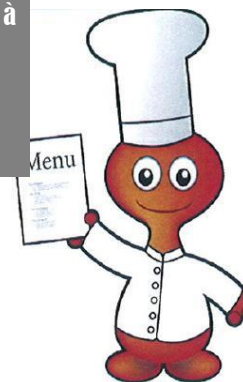
Du lundi 21 au mardi 25 juin 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pastèque	Taboulé	Salade niçoise	Salade de tomates/mozzarella
PLATS CHAUDS	Sauté de lapin Riz pilaf	Courgettes persillées  Haricots rouges	Hachis Parmentier	Saucisse fumée Brocoli
FROMAGE	Babybel	Fromage blanc 	Yaourt nature 	Fromage sec 
DESSERT	Pêche/chantilly	Fruit	Fruit	Mousse à la fraise 

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 28 juin au vendredi 2 juillet 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Melon	Pain de légumes 	Salade de maïs	Salade de riz
PLATS CHAUDS	Calamar à la romaine Epinards à la crème	Escalope de volaille rösti	Flageolets/poivrons Champignons persillées	Steak haché Ratatouille 
FROMAGE	Petit suisse	Fromage sec 	Fromage blanc 	Buche du Pilat
DESSERT	Gâteau marbré	Fruit	Pruneaux secs 	Fruit

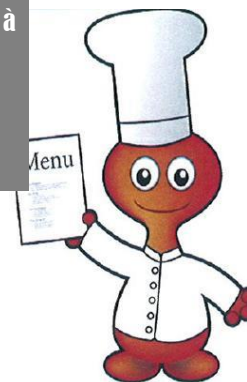
bon appétit...

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.






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 5 au mardi 6 juillet 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Ceuf mimosa/salade verte 	Salade de tomate 		
PLATS CHAUDS	Godiveaux semoule	Caviar d'aubergines Lentilles corail	Bonnes Vacances A tous !	
FROMAGE	Yaourt nature 	Brin d'affinois		
DESSERT	Fruit	Chouquettes		

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.