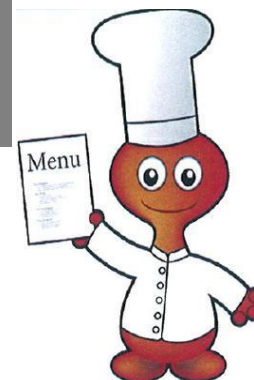




Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologique sont soumis aux aléas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

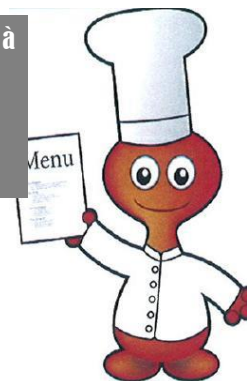
## Du lundi 28 février au vendredi 4 mars 2022

|              | LUNDI                                                                                                       | MARDI                                                                                                                  | JEUDI                                                                                               | VENDREDI                                                                                       |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ENTREE       | Salade de choux blancs<br> | Salade de riz                                                                                                          | Salade verte/agrumes                                                                                | Betteraves  |
| PLATS CHAUDS | Roti de porc<br>Haricots verts                                                                              | Poulet rôti<br>Carottes persillées  | Lentilles<br>Maïs                                                                                   | Dos de colin/citron<br>Patates sautées                                                         |
| FROMAGE      | Fromage blanc            | Fromage de chèvre (Pélussin)                                                                                           | Yaourt nature  | Emmental  |
| DESSERT      | Bugnes                                                                                                      | Kiwi                              | Pruneaux secs                                                                                       | 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.**  
**L'origine des viandes (en grande majorité française) est détaillée sur le bon de livraison journalier**

**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

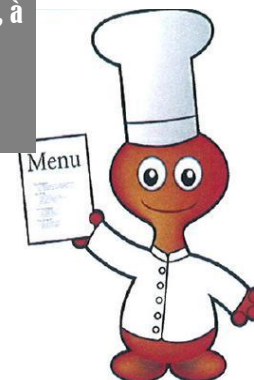
## Du lundi 7 au vendredi 11 mars 2022

|                     | LUNDI                                                                                                            | MARDI                                                                                              | JEUDI                                                                                           | VENDREDI                                                                                                      |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ENTREE</b>       | Salade de pois chiches                                                                                           | Salade de patates                                                                                  | Céleri rave  | Salade composée            |
| <b>PLATS CHAUDS</b> | Bœuf aux olives<br>Choux fleur  | Œufs<br>Epinards/béchamel                                                                          | Couscous<br>Poulet/merguez                                                                      | Endives  au jambon<br>Ebly |
| <b>FROMAGE</b>      | Brin d'affinois                                                                                                  | Fromage blanc  | Petit suisse                                                                                    | Fromage sec               |
| <b>DESSERT</b>      | Fruit                                                                                                            | Banane                                                                                             | Abricots au sirop                                                                               | 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.  
L'origine des viandes (en grande majorité française) est détaillée sur le bon de livraison journalier

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 14 au vendredi 18 mars 2022

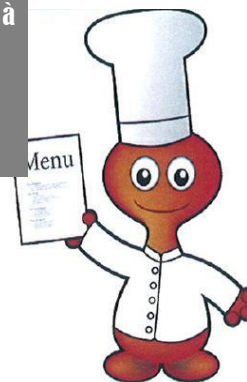
|              | LUNDI                                                                                           | MARDI                                | JEUDI                                                                                                                                                                                                | VENDREDI                                                                                            |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ENTREE       | Avocat                                                                                          | Cake salé                            | Carottes râpées                                                                                                   | Salade de haricots verts                                                                            |
| PLATS CHAUDS | Quinoa<br>Haricots rouges                                                                       | Encornets à la provençale<br>Brocoli | Agneau <br>Gratin de fenouils  | Hachis<br>Parmentier                                                                                |
| FROMAGE      | Fromage sec  | Buche du Pilat                       | Faisselle                                                                                                       | Yaourt nature  |
| DESSERT      | Pêche au sirop                                                                                  | 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.  
L'origine des viandes (en grande majorité française) est détaillée sur le bon de livraison journalier



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 vendredi 25 mars 2022

|              | LUNDI                                                                                                                | MARDI                                                                                            | JEUDI                                                                                                 | VENDREDI                                                                                               |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ENTREE       | Salade de maïs                                                                                                       | Pamplemousse                                                                                     | Betteraves cuites  | Radis noir  /orange |
| PLATS CHAUDS | Moules marinières<br>Choux braisés  | Gnocchi à la tomate<br>Champignons persillés                                                     | Tartiflette                                                                                           | Roti de veau<br>Lingots                                                                                |
| FROMAGE      | Petit suisse                                                                                                         | Fromage sec  | Babybel                                                                                               | Fromage blanc      |
| DESSERT      | Fruit                                                                                                                | Sablé                                                                                            | Kiwi             | Crème de marrons                                                                                       |

**bon appétit...**

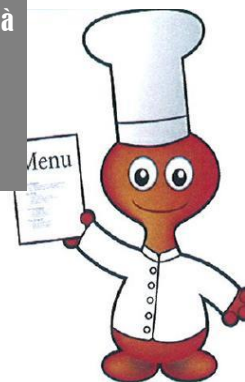
Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts....

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

L'origine des viandes (en grande majorité française) est détaillée sur le bon de livraison journalier



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 mars au vendredi 1 avril 2022

|              | LUNDI                                                                                                 | MARDI                                                                                                        | JEUDI                                                                                            | VENDREDI               |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| ENTREE       | Poireau  vinaigrette | Salade de choux bicolores  | Charcuterie/cornichon                                                                            | Salade d'endives       |
| PLATS CHAUDS | Sauté de lapin<br>Rösti                                                                               | Bœuf bourguignon<br>Coquillettes                                                                             | Crozet<br>Au saumon                                                                              | Petits pois<br>Polenta |
| FROMAGE      | Yaourt nature       | Petit suisse                                                                                                 | Fromage sec  | Kiri                   |
| DESSERT      | Fruit                                                                                                 | Pomme caramel                                                                                                | Fruit                                                                                            | Mousse au chocolat     |

**bon appétit...**

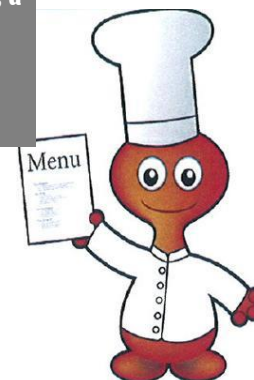
Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts....

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

L'origine des viandes (en grande majorité française) est détaillée sur le bon de livraison journalier



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 avril 2022

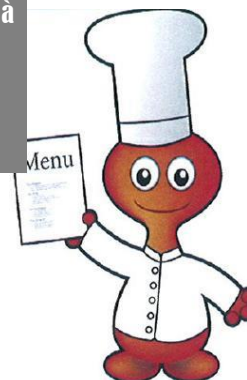
|              | LUNDI                                                                                             | MARDI                                                                                                     | JEUDI                                                                                               | VENDREDI                                                                                          |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ENTREE       | Radis  beurre    | Salade de choux fleurs  | Salade d'agrumes                                                                                    | Artichaut                                                                                         |
| PLATS CHAUDS | Sauté de porc<br>Salsifis                                                                         | Poulet basquaise<br>Riz basmati                                                                           | Pois gourmands<br>Bouलगूर                                                                           | Dos de colin/papillote<br>Jardinière de légumes                                                   |
| FROMAGE      | Fromage blanc  | Fromage de chèvre (Pélussin)                                                                              | Yaourt nature  | Fromage sec  |
| DESSERT      | Gâteau marbré                                                                                     | 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.  
L'origine des viandes (en grande majorité française) est détaillée sur le bon de livraison journalier



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 11 au vendredi 15 avril 2021

|              | LUNDI                          | MARDI                                                                                                  | JEUDI                                                                                                | VENDREDI                                                                                         |
|--------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ENTREE       | Salade de lentilles            | Terrine de légumes  | Betteraves crues  | Salade verte  |
| PLATS CHAUDS | Steak haché<br>Haricots beurre | Omelette aux herbes<br>Patates persillées                                                              | Poulet<br>Spaghetti                                                                                  | Choucroute<br>garnie                                                                             |
| FROMAGE      | Chaource                       | Fromage blanc      | Petit suisse                                                                                         | Fromage sec  |
| DESSERT      | Fruit                          | Fruit                                                                                                  | Compote de pommes                                                                                    | Brioche                                                                                          |

**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.  
L'origine des viandes (en grande majorité française) est détaillée sur le bon de livraison journalier