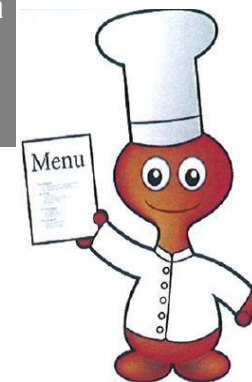











Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologiques sont soumis aux aléas 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 2 au vendredi 6 mai 2022

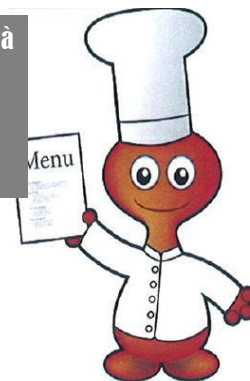
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de lentilles	Salade de patates	Radis  beurre	Salade  lyonnaise
PLATS CHAUDS	Steak haché Haricots verts	Menu fromage Carottes persillées 	Poulet rôti Coquillettes	Escalope de porc Blettes 
FROMAGE	Babybel	Fromage blanc 	Petit suisse	Fromage type comté 
DESSERT	Banane	Kiwi 	Compote de pommes	Bavarois à la fraise

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 9 au vendredi 13 mai 2022

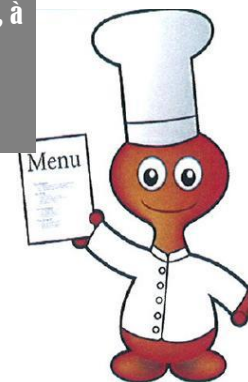
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de choux blancs 	Feuilleté aux olives	Crudités 	Poireau  vinaigrette
PLATS CHAUDS	Polenta Petits pois	Poisson pané Purée de potimarrons 	Agneau  Champignons persillées	Hachis Parmentier
FROMAGE	St Marcellin 	Brin d'affinois	Faisselle 	Yaourt nature 
DESSERT	Pêche au sirop	Fruit	Gâteau au chocolat	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 16 au vendredi 20 mai 2022

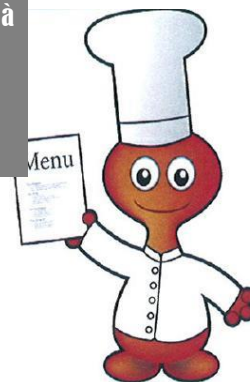
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de pates	Salade  composée	Salade de cœur de palmier	Carottes râpées 
PLATS CHAUDS	Dos de colin/oseille Brocoli	Quenelles gratinées Salsifis persillés	Rôti de porc Gratin dauphinois	Veau marengo Pois chiches
FROMAGE	Petit suisse	Fromage sec 	Buche du Pilat	Panna cotta
DESSERT	Fraises 	Palmito	Fruit	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.
 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 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 23 au mardi 24 mai 2022

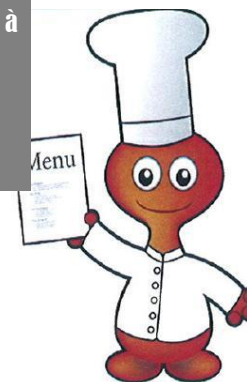
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de fonds d'artichauts	Concombre/basilic		
PLATS CHAUDS	Sauté de lapin Rösti	Bœuf Strogonoff Spaghetti	Férié	Vacances
FROMAGE	Yaourt nature 	Petit suisse		
DESSERT	Fruit	Pomme au four		

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 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 30 mai au vendredi 3 juin 2022

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Avocat	Salade de tomates	Radis  beurre	Salade niçoise
PLATS CHAUDS	Godiveaux Lentilles	Poulet Pois gourmands	Haricots rouges Semoule	Dos de colin (papillote) Pommes dauphines
FROMAGE	Fromage blanc 	Fromage de chèvre (Pélussin)	Yaourt nature 	Fromage sec 
DESSERT	Fruit	Tarte aux fruits	Abricots 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