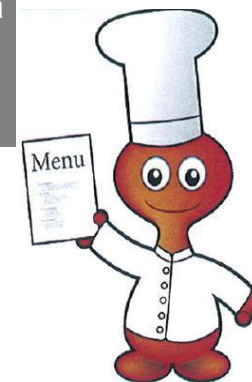










Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologiques sont soumis aux aléas 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 7 au vendredi 10 juin 2022

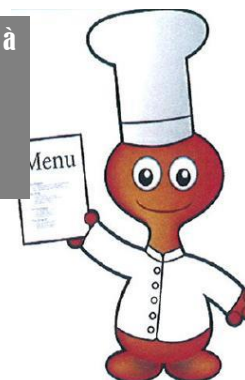
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Salade de maïs	Fenouil  en salade	Salade composée 
PLATS CHAUDS	Férialé	Epinards/béchamel Lentilles corail	Escalope de dinde Coquillettes	Jambon chaud Choux fleurs 
FROMAGE		Fromage blanc 	Petit suisse	Pavé d'affinois
DESSERT		Abricot 	Crème de marrons	Charlotte de 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.  
 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

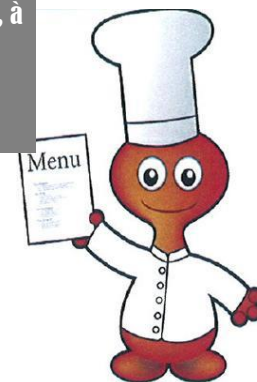
## Du lundi 13 au vendredi 17 juin 2022

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Concombre 	Taboulé 	Salade de courgettes 	Artichaut
PLATS CHAUDS	Petits pois Quinoa	Encornets à la provençale Haricots beurre	Gigot d'agneau Champignons/béchamel	Emincé de bœuf Purée de patates
FROMAGE	Bleu du Vercors 	Kiri	Faisselle 	Yaourt nature 
DESSERT	Poire au chocolat	Salade de fruits frais	Clafoutis cerises 	Abricots 

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, **bon appétit...**  
 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 20 au vendredi 24 juin 2022

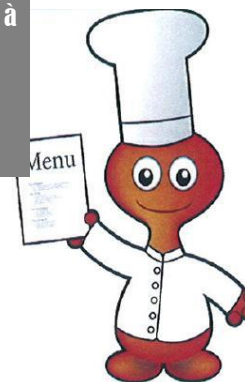
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade d'ébly	Tomates  mozzarella	Salade de choux fleurs 	Salade  lyonnaise
PLATS CHAUDS	Poisson pané Brocoli	Quenelles gratinées Salsifis	Roti de porc Patates persillées	Roti de veau Lentilles
FROMAGE	Petit suisse	St Marcellin 	Brin d'affinois	Fromage blanc 
DESSERT	Pêche 	Pain d'épices maison	Fraises 	Compote de 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 27 juin au vendredi 1<sup>er</sup> juillet 2022

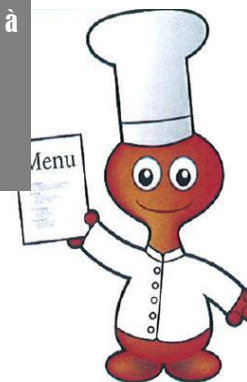
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de haricots verts	Concombre  basilic	Pâté en croute/cornichon	Radis
PLATS CHAUDS	Poulet basquaise Pommes dauphines	Spaghetti à la carbonara	Dos de colin (papillote) Ratatouille 	Haricots rouges Maïs
FROMAGE	Yaourt nature 	Petit suisse	Emmental 	Buche du Pilat
DESSERT	Fruit 	Ananas au sirop	Banane	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.  
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 4 au jeudi 7 juillet 2022

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pastèque 	Salade de riz	Concombre tzatziki	
PLATS CHAUDS	Escalope de porc Champignons persillés	Nuggets de dinde Tian 	Petit pois Boullgour	Bonnes vacances Youpi !!!
FROMAGE	Fromage blanc 	Fromage de chèvre	Yaourt citron 	
DESSERT	Gâteau marbré	Fruit 	Pruneaux secs	

**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