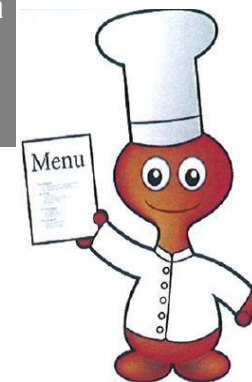









Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologiques sont soumis aux aléas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

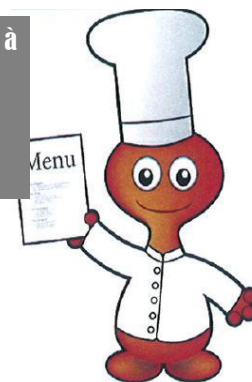
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de maïs	Salade de patates	Melon	Radis  beurre
PLATS CHAUDS	Moussaka  (Bœuf)	Quenelles au beurre Salsifis	Roti de dinde Spaghetti	Croque-monsieur Haricots verts
FROMAGE	Brin d'affinois	Fromage blanc 	Petit suisse	Fromage sec 
DESSERT	Banane	Fruit 	Compote de pommes (de Roisey)	Pain d'épices maison

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 10 au vendredi 14 octobre 2022

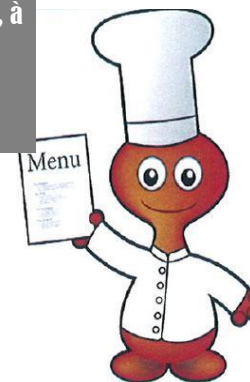
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Concombre  /basilic	Gougères (maison)	Salade  d'automne	Carottes râpées 
PLATS CHAUDS	Crozets aux petits légumes 	Aïoli (cabillaud) Légumes 	Gigot d'agneau Champignons persillés	Bœuf bourguignon Patates douces 
FROMAGE	Fromage sec 	Brebis d'affinois	Faiselle 	Yaourt nature 
DESSERT	Pêche au sirop	Fruit	Gâteau aux figues	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 17 au vendredi 21 octobre 2022

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade d'Ebly	Betterave crue râpée 	Poireau vinaigrette 	Tomate, concombre, feta
PLATS CHAUDS	Poisson pané/citron Choux fleurs persillés 	Omelette aux herbes Ratatouille 	Escalope de porc Patates sautées	Paupiette de veau Lentilles corail
FROMAGE	Petit suisse	Fromage sec 	Kiri	Panna cotta
DESSERT	Fruit	Forêt noire	Fruit 	Aux 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