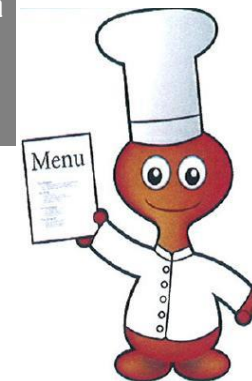






Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologiques sont soumis aux aléas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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de lentilles	Salade de patates	Carottes râpées 	
PLATS CHAUDS	Steak haché Haricots beurre	Œuf béchamel Epinards	Poulet Spaghettis au beurre	Férialé
FROMAGE	Buche du Pilat	Petit suisse	Fromage blanc 	
DESSERT	Fruit	Fruit	Pêche au sirop	

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

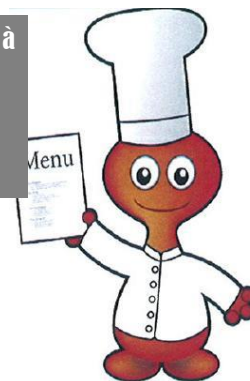
Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe de cuisine.

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 14 au vendredi 18 novembre 2022

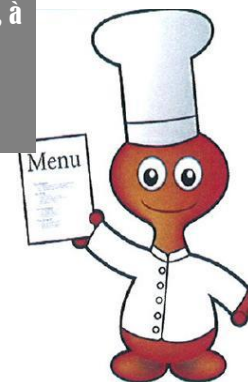
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de choux blancs 	Cake salé	Salade, noix, orange 	Betteraves cuites 
PLATS CHAUDS	Riz pilaf Haricots rouges	Dos de colin/beurre Gratin de butternut 	Navarrin d'agneau 	Hachis parmentier
FROMAGE	Fromage sec 	Chaource	Faisselle 	Yaourt nature 
DESSERT	Abricots au sirop	Fruit	Gâteau à l'ananas	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 novembre 2022

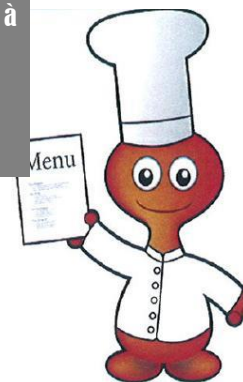
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade d'ébly	Salade d'endives	Artichaut	Salade  lyonnaise
PLATS CHAUDS	Calamar à la romaine Haricots verts/citron	Pavé au fromage Purée de panais 	Roti de porc Gratin dauphinois	Sauté de veau Pois chiches
FROMAGE	Petit suisse	Fromage sec 	Brin d'affinois	Fromage blanc 
DESSERT	Fruit	Brownies	Fruit	Poire à la menthe

**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 novembre au vendredi 2 décembre 2022

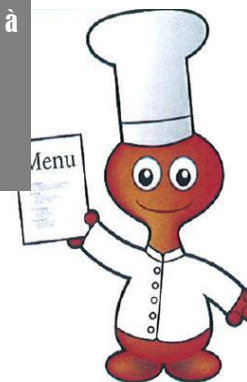
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Poireau  vinaigrette	Salade de chou 	Œuf mimosa/Salade 	Crudités 
PLATS CHAUDS	Sauté de lapin Pommes dauphines	Spaghetti bolognaise	Gratin de fruits de mer Boullgur	Polenta Petits pois
FROMAGE	Yaourt nature 	Petit suisse	Fromage sec 	Babybel
DESSERT	Fruit	Confiture de marrons 	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 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

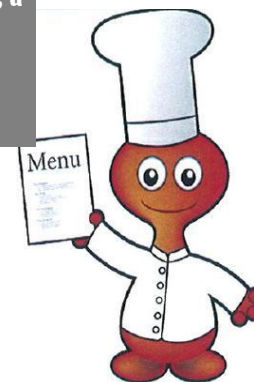
## Du lundi 5 au vendredi 9 novembre 2022

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Avocat	Salade de patates	Salade d'endives 	Salade de haricots verts
PLATS CHAUDS	Jambon chaud Choux braisés 	Poulet Carottes persillées 	Maïs Flageolets	Dos de colin (papillote) Patates au four
FROMAGE	Fromage blanc 	Fromage de chèvre (Pélussin)	Yaourt nature 	Fromage sec 
DESSERT	Gâteau marbré	Fruit	Abricots secs	Poire 

**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 12 au vendredi 16 décembre 2022

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de haricots tricolores	Salade de riz		Carottes râpées 
PLATS CHAUDS	Bœuf bourguignon Salsifis	Quenelles/beurre Gratin de fenouils 	Repas de Noël	Poulet basquaise Quinoa
FROMAGE	Pavé d'affinois	Fromage blanc 		Petit suisse
DESSERT	Fruit	Fruit		Ananas au sirop

**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