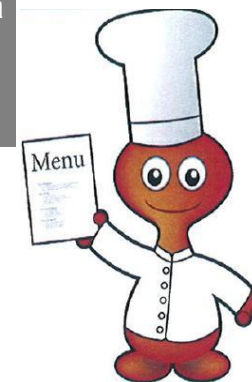







Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologiques sont soumis aux aléas 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 30 mai au vendredi 2 juin 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Salade de maïs	Salade de haricots verts	Concombre  basilic
PLATS CHAUDS	Férial	Steak haché Champignons à la crème	Sauté de porc Riz cantonais	Œufs Mornay Brocoli
FROMAGE		Petit suisse	Fromage sec 	Brin d'affinois
DESSERT		Fruit	Fruit	Charlotte aux fraises 

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

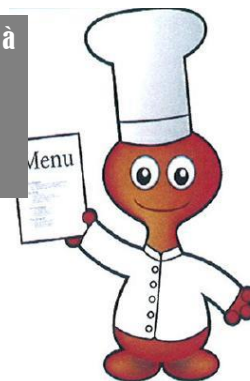
Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe de cuisine.

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 5 au vendredi 9 juin 2023

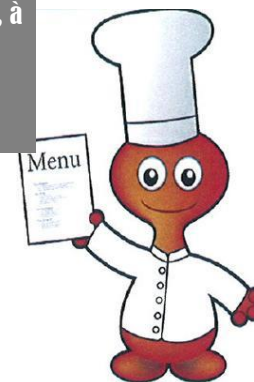
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Jambon/cornichon/salade 	Salade de coquillettes	Salade composée 	Flan de courgettes 
PLATS CHAUDS	Dos de colin Epinards à la crème	Poulet basquaise Haricots beurre	Petit pois Quinoa	Godiveaux Purée de patates
FROMAGE	Fromage blanc 	Fromage de chèvre	Yaourt nature 	Fromage sec 
DESSERT	Gâteau marbré	Fruit	Abricot sec	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 12 au vendredi 16 juin 2023

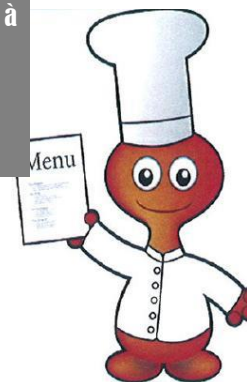
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Radis  beurre	Artichaut	Salade de perles	Concombre  fêta
PLATS CHAUDS	Bœuf aux olives Boulgour	Lapin à la moutarde Pommes dauphines	Roti de porc Gratin de fenouils 	Quenelles Ratatouille 
FROMAGE	Buche du Pilat	Fromage blanc 	Petit suisse	Fromage sec 
DESSERT	Pêche au sirop	Fruit	Fruit	Tarte aux myrtilles

**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 19 au vendredi 23 juin 2023

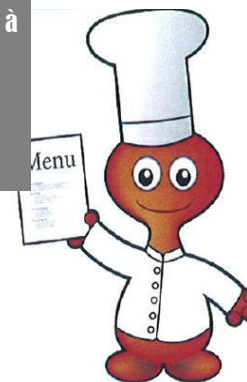
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pastèque 	Cake salé	Carottes râpées	Salade composée 
PLATS CHAUDS	Couscous Végétarien 	Poisson Poêlée de légumes 	Agneau Salsifis	Spaghetti Bolognaise
FROMAGE	Fromage sec 	Fromage de brebis	Yaourt nature 	Panna cotta
DESSERT	Compote de pommes 	Fruit	Brownies	Fruits rouges

**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

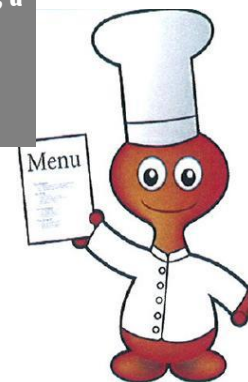
## Du lundi 26 au vendredi 30 juin 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de lentilles	Melon 	Salade d'ébly	Salade de tomates 
PLATS CHAUDS	Poisson pané Haricots verts/citron	Omelette aux herbes Caviar d'aubergines	Escalope de porc Choux fleurs persillés	Veau Marengo Lingots
FROMAGE	Petit suisse	Fromage sec 	Chaource	Fromage blanc 
DESSERT	Fruit	Gâteau basque	Fruit	Quetsches au sirop

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte **bon appétit...**  
 Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe.  
 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 3 au vendredi 7 juillet 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de fonds d'artichauts	Concombre  tzatziki	Charcuterie/cornichon	Melon/pastèque
PLATS CHAUDS	Brochettes de dinde Courgettes  riz	Bœuf braisé Plat au four	Calamar à la romaine Blettes persillées 	Pavé fromager Jardinière de légumes
FROMAGE	Yaourt nature 	Petit suisse	Fromage sec 	Pavé d'affinois
DESSERT	Fruit	Crème de marrons	Fruit 	Clafoutis cerises 

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, délicieux **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