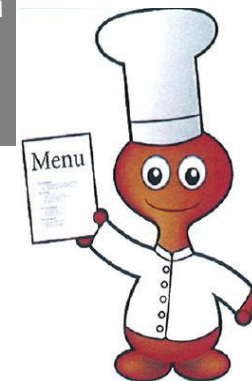









Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologiques sont soumis aux aléas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

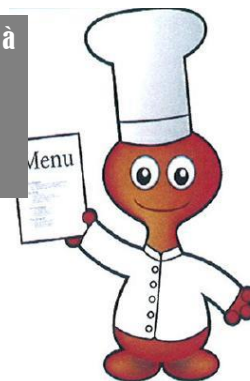
Du lundi 24 au vendredi 28 avril 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de lentilles	Salade de patates	Carottes râpées 	Radis  beurre
PLATS CHAUDS	Paupiette de veau Choux Bruxelles	Œufs Epinards/béchamel	Sot l'y laisse Riz pilaf	Roti de porc Salsifis
FROMAGE	Buche du Pilat	Fromage blanc 	Petit suisse	Bournette 
DESSERT	Kiwi 	Ananas frais	Crème de marrons	Brioche

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte de **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 mardi 2 au vendredi 5 mai 2023

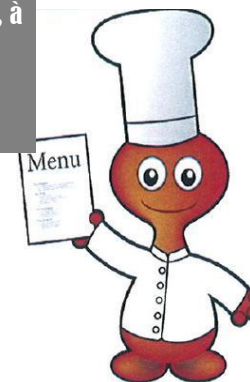
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Pâté en croute/cornichon	Salade  composée	Poireau  vinaigrette
PLATS CHAUDS	Férié	Dos de colin Petit pois	Agneau Blettes persillées 	Hachis Parmentier
FROMAGE		Brin d'affinois	Faisselle 	Yaourt nature 
DESSERT		Pomme	Pudding	Fruit

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 mardi 9 au vendredi 12 mai 2023

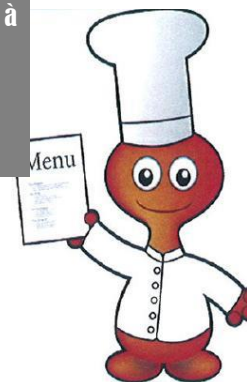
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Avocat	Salade de betteraves 	Salade composée 
PLATS CHAUDS	Féried	Quenelles au beurre Haricots rouges	Jambon chaud Patates sautées	Pot au feu Légumes 
FROMAGE		Fromage sec 	Chaource	Fromage blanc 
DESSERT		Pêche au sirop	Fruit	Tarte à l'abricot

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 15 au mardi 16 mai 2023

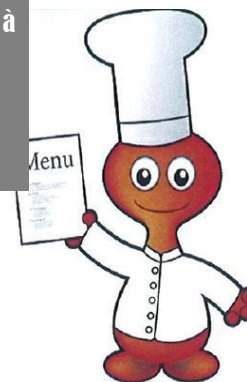
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Artichaut	Salade  lyonnaise		
PLATS CHAUDS	Poulet Pommes dauphines	Steak haché Coquillettes	Férié	Vacances
FROMAGE	Yaourt nature 	Milkshake 		
DESSERT	Fruit	A la fraise		

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 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 22 au vendredi 26 mai 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pomelos	Salade de riz	Radis  beurre	Salade de choux fleurs
PLATS CHAUDS	Escalope de porc Haricots verts	Lapin chasseur Carottes vichy 	Polenta Pois gourmands braisés	Moules marinières Patates vapeur
FROMAGE	Petit suisse 	Fromage de chèvre	Yaourt au citron 	Fromage sec 
DESSERT	Gâteau au chocolat	Fruit	Poire au sirop	Fraises 

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