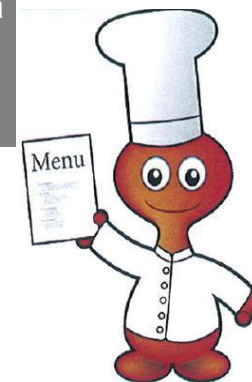








Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologiques sont soumis aux aléas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

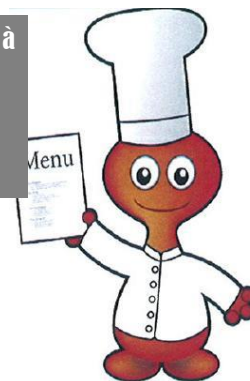
Du jeudi 21 au vendredi 22 septembre 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE			Radis  beurre	Salade de fonds d'artichauts
PLATS CHAUDS			Sauté d'agneau Haricots verts	Hachis Parmentier
FROMAGE			Faisselle 	Yaourt nature 
DESSERT			Brownies	Prunes 

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 lundi 25 au vendredi 29 septembre 2023

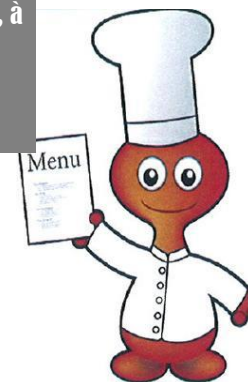
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de coquillettes	Pastèque	Betteraves  cuites	Salade de tomates
PLATS CHAUDS	Dos de colin (papillote) Choux fleurs 	Œufs sauce aurore Blettes persillées	Godiveaux Patates sautées	Roti de veau Lingots
FROMAGE	Petit suisse	Bournette 	Brin d'affinois	Fromage blanc 
DESSERT	Raisin 	Palmito	Figues fraîches	Poire 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 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 2 au vendredi 6 octobre 2023

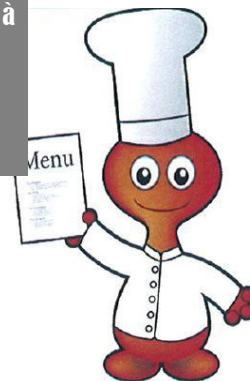
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de haricots verts	Concombre  basilic	Salade  œuf mimosa	Pastèque
PLATS CHAUDS	Poulet basquaise Pommes dauphines	Tomate farcie Riz	Gratin de fruits de mer Boullgour	Courgettes sautées  Lentilles
FROMAGE	Yaourt nature 	Petit suisse	Fromage sec 	Galet de la Loire
DESSERT	Fruit 	Compote de pommes	Fruit 	Far breton

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 9 au vendredi 13 octobre 2023

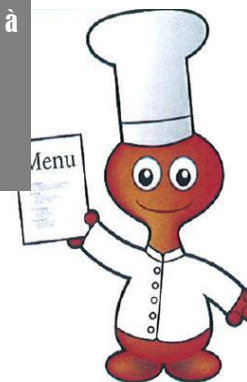
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Tomates mozzarella	Taboulé 	Melon/pastèque	Pain de légumes 
PLATS CHAUDS	Escalope de porc Champignons persillés	Sauté de lapin Carottes  vichy	Quenelles au beurre Haricots rouges	Dos de colin/citron Patates vapeur
FROMAGE	Fromage blanc 	Fromage de chèvre	Yaourt nature 	Fromage sec 
DESSERT	Gâteau marbré	Fruit 	Abricots secs	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 16 au vendredi 20 octobre 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de pois chiches	Salade de patates	Carottes  râpées	Salade  lyonnaise
PLATS CHAUDS	Steak haché Gratin de fenouils 	Œufs béchamel Epinards	Lapin chasseur Spaghetti	Roti de porc Purée de courges 
FROMAGE	Chaource	Fromage blanc 	Petit suisse	Fromage sec 
DESSERT	Fruit 	Fruit 	Crème de marrons	Tarte normande

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