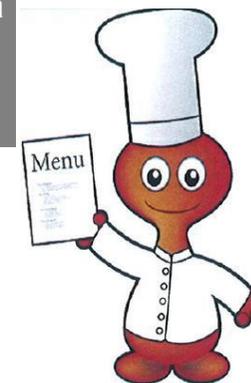




Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologiques sont soumis aux aléas 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 6 au vendredi 10 novembre 2023

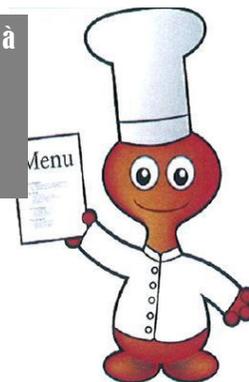
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de haricots tricolores	Salade de patates	Céleri  rémoulade	Salade verte  marrons
PLATS CHAUDS	Bœuf bourguignon  Brocoli	Œufs sauce Aurore Salsifis	Filet de poulet  Riz pilaf	Roti de porc  Purée de panais 
FROMAGE	Brin d'affinois	Fromage blanc 	Petit suisse	Fromage sec 
DESSERT	Poire 	Fruit	Abricots au sirop	Gâteau ardéchois

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 est française et 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 13 au vendredi 17 novembre 2023

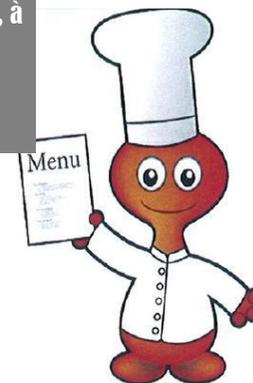
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de choux blancs 	Cake salé	Salade composée 	Betteraves  cuites
PLATS CHAUDS	Polenta Petits pois	Poisson/beurre  Gratin de poireaux 	Gigot d'agneau Gratin de butternut 	Steak haché Pommes dauphines
FROMAGE	Fromage sec 	Chaource 	Faisselle 	Yaourt nature 
DESSERT	Pêche au sirop	Pomme	Gâteau à l'ananas	Fruit

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 est française et 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 20 au vendredi 24 novembre 2023

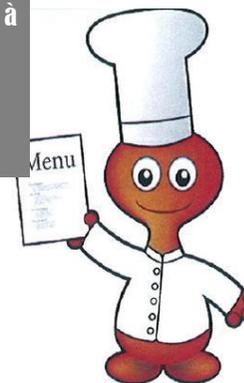
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de pâtes	Carottes râpées 	Salade de haricots verts	Salade composée 
PLATS CHAUDS	Calamar à la romaine Champignons à la crème	Quenelles Choux braisés 	Boudin Purée de patates	Sauté de veau  Pois chiches
FROMAGE	Petit suisse	Fromage sec 	Buche du Pilat	Fromage blanc 
DESSERT	Fruit	Sablé maison	Fruit	Compote de pommes maison

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 est française et 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 27 novembre au vendredi 1er décembre 2023

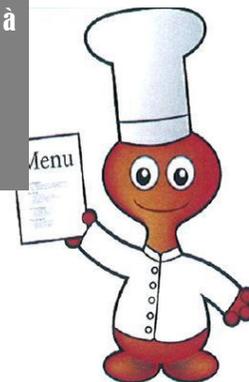
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Macédoine de légumes	Salade  lyonnaise	Jambon/cornichons	Pamplemousse
PLATS CHAUDS	Poulet  Gratin de blettes 	Spaghetti bolognaise	Moules marinières Riz	Semoule Haricots rouges
FROMAGE	Yaourt nature 	Petit suisse	Fromage sec 	Brebis d'affinois
DESSERT	Fruit	Crème de marrons	Kiwi 	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 est française et 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 4 au vendredi 8 décembre 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Avocat	Salade de riz	Salade de lentilles	Poireaux  vinaigrette
PLATS CHAUDS	Sauté de porc  Haricots beurre	Poulet  Choux Bruxelles	Boulgour Gratin d'endives	Poisson  Patates au four
FROMAGE	Fromage blanc 	Fromage de chèvre 	Yaourt nature 	Fromage sec 
DESSERT	Pain d'épices maison	Fruit	Abricots secs	Fruit

bon appétit...

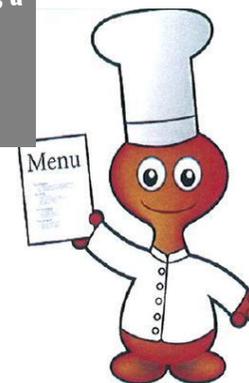
Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts...
Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe de cuisine.
L'origine des viandes est française et 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 11 au vendredi 15 décembre 2023



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de maïs	Betteraves  cuites	Céleri  à l'orange	Salade d'endives
PLATS CHAUDS	Choux blancs  Farcis (Bœuf)	Patates sautées Lentilles à la tomate	Lapin à la moutarde Coquillettes	Escalope de porc  Purée de potimarrons 
FROMAGE	Babybel	Fromage blanc 	Petit suisse	Fromage sec 
DESSERT	Kiwi 	Fruit	Pomme au four	Tarte au flan maison

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

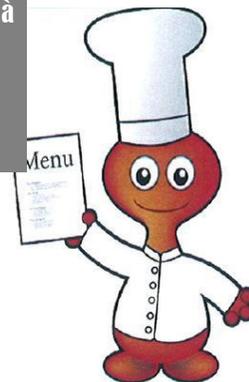
Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe de cuisine.

L'origine des viandes est française et 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 18 au vendredi 22 décembre 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de perles	Œuf mimosa/salade verte 		Salade de choux fleurs 
PLATS CHAUDS	Pavé de fromage Haricots verts	Lamelles d'encornets/ crème Quinoa	Repas de Noel	Paupiette de veau Gratin dauphinois
FROMAGE	Fromage sec 	Yaourt nature 		Milkshake 
DESSERT	Poire à la menthe	Fruit		A la banane

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 est française et détaillée sur le bon de livraison journalier