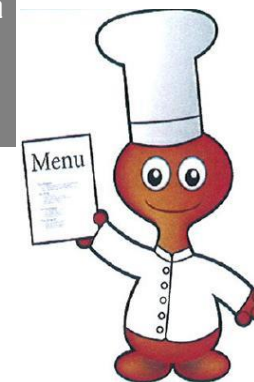










Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologiques sont soumis aux aléas 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 8 au vendredi 12 janvier 2024



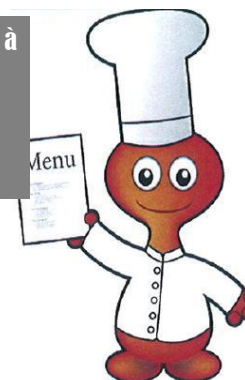
| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------|---------------------------------|--|--|--|
| ENTREE | Pamplemousse | Salade de lentilles | Salade de Haricots verts | Salade verte  |
| PLATS CHAUDS | Steak haché Pommes dauphines | Quenelles au beurre Carottes persillées  | Blanquette de dinde  Riz pilaf | Choucroute garnie |
| FROMAGE | Buche du Pilat | Fromage blanc  | Fromage sec  | Petit suisse |
| DESSERT | Pêche au sirop | Kiwi  | Fruit | Galette des rois |

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 avec amour.
 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 15 au vendredi 19 janvier 2024

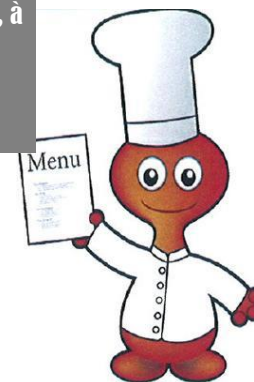
| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------|---|--|--|--|
| ENTREE | Salade de choux blancs  | Cake salé | Carottes râpées  | Artichaut |
| PLATS CHAUDS | Maïs Haricots rouges, poivrons, tomate | Poisson Pané  Epinards béchamel | Navarrin d'agneau Purée de céleri  | Bœuf bourguignon  Patates vapeur |
| FROMAGE | Yaourt nature  | Chaource  | Petit suisse | Faisselle  |
| DESSERT | Crème de marrons | Fruit | Brownies | Fruit |

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, décorés de couleurs et de formes variées, adaptés à vos 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 22 au vendredi 26 janvier 2024

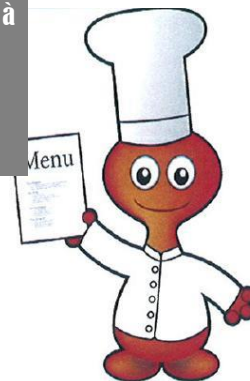
| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------|--|--|---|---|
| ENTREE | Salade d'ébly | Salade d'endives  | Poireau  vinaigrette | Salade composée  |
| PLATS CHAUDS | Dos de colin/citron  Brocoli | Œufs gratinés Haricots beurre | Roti de porc  Gratin dauphinois | Paupiette de veau Purée de butternut  |
| FROMAGE | Fromage sec  | Fromage sec  | Fromage blanc  | Fromage sec |
| DESSERT | Fruit | Pudding/abricot | Fruit | Pomme caramel |

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 29 janvier au vendredi 2 février 2024

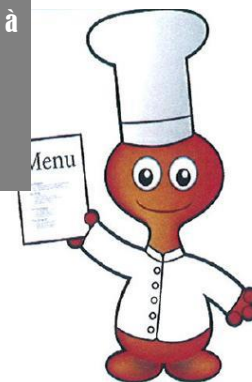
| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------|--|---|---|---|
| ENTREE | Betteraves  cuites | Céleri  rémoulade | Charcuterie/cornichon | Salade de choux bicolores  |
| PLATS CHAUDS | Poulet rôti  Rösti | Lasagnes au bœuf | Gratin de fruits de mer Riz basmati | Petits pois Polenta |
| FROMAGE | Petit suisse | Yaourt nature  | Fromage sec  | Panna cotta |
| DESSERT | Kiwi  | Ananas au sirop | Fruit | Aux 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 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 5 au vendredi 9 février 2024

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------|--|--|---|--|
| ENTREE | Avocat | Salade de patates | Mache | Salade d'endives |
| PLATS CHAUDS | Jambon chaud  Salsifis persillés | Escalope de dinde  Gratin de choux fleurs  | Couscous Végétarien | Brandade  De poisson |
| FROMAGE | Fromage blanc  | Fromage de chèvre  | Yaourt nature  | Fromage sec  |
| DESSERT | Gâteau marbré | Fruit | Pruneaux secs | 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

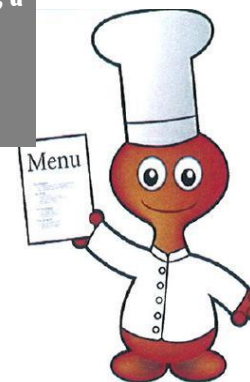
bon appétit...













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 12 au vendredi 16 février 2024



| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------|--|---|---|---|
| ENTREE | Salade de pois chiches | Macédoine de légumes | Salade de choux rouges  | Salade verte  |
| PLATS CHAUDS | Boeuf  aux olives Haricots verts | Quiche aux poireaux  Purée de carottes  | Poulet  Spaghetti au beurre | Escalope de porc  Gratin d'endives  |
| FROMAGE | Kiri | Fromage blanc  | Petit suisse | Fromage sec  |
| DESSERT | Fruit | Fruit | Compote de pommes | Gâteau au chocolat |

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 nos cuisiniers.
 L'origine des viandes est française et détaillée sur le bon de livraison journalier