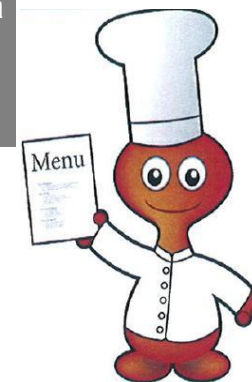







Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologiques sont soumis aux aléas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

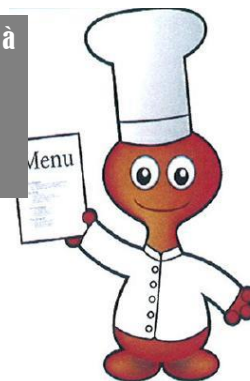
Du lundi 29 avril au vendredi 3 mai 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Radis  beurre	Salade de choux fleurs 	Salade de haricots tricolores	Salade de patates
PLATS CHAUDS	Œufs Epinards/béchamel	Dos de colin/beurre  Pommes dauphines	Jambon chaud  Champignons à la crème	Escalope de dinde  Choux Bruxelles
FROMAGE	Petit suisse	Fromage sec 	Yaourt nature 	Fromage sec 
DESSERT	Gâteau à l'ananas	Fruit	Abricots 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 une 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 6 au mardi 7 mai 2024

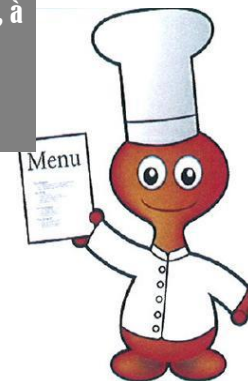
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de lentilles	Betteraves  râpées		
PLATS CHAUDS	Steak haché Haricots verts 	Pois chiches Purée de butternut	Férié	Vacances
FROMAGE	Buche du Pilat	Fromage blanc 		
DESSERT	Fruit	Pomme au four		

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte de nouveaux goûts...
 Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts économiques 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 13 au vendredi 17 mai 2024

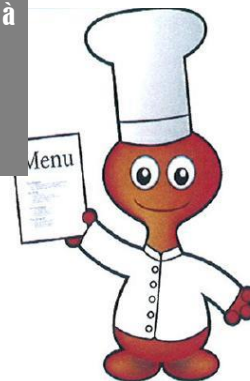
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Avocat	Cake salé aux légumes	Salade composée 	Salade de patates
PLATS CHAUDS	Boulgour Petits pois	Calamar à la romaine Haricots beurre 	Agneau Gratin de poireaux 	Bœuf  Aux carottes 
FROMAGE	Fromage sec 	Chaurce 	Faisselle 	Yaourt nature 
DESSERT	Pêche au sirop	Fruit	Pain d'épices	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 mardi 21 au vendredi 24 mai 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Salade de maïs	Salade de haricots verts 	Pamplemousse
PLATS CHAUDS	Féérié	Poisson pané  Gratin de blettes 	Roti de porc  Purée de patates	Sauté de veau  Coquillettes
FROMAGE		Petit suisse	Fromage blanc 	Fromage sec 
DESSERT		Fruit	Fruit	Charlotte aux fraises

bon appétit...

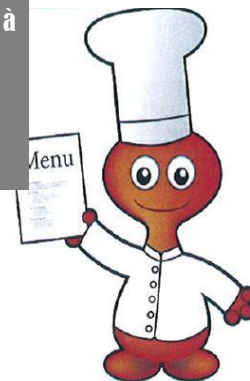
Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts....

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 27 au vendredi 31 mai 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Artichaut	Salade  lyonnaise	Saucisson/cornichon	Salade de concombres 
PLATS CHAUDS	Sauté de dinde  Rösti	Spaghetti à la Bolognaise	Dos de colin  Riz cantonais	Quiche aux légumes  Lentilles/tomate
FROMAGE	Yaourt nature 	Petit suisse	Fromage sec 	Fromage sec
DESSERT	Fruit	Abricots au sirop	Fruit	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