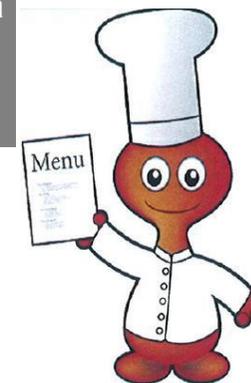




Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologiques sont soumis aux aléas 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 3 au vendredi 7 juin 2024

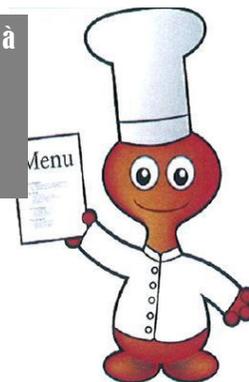
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Melon	Salade de riz	Radis  beurre	Champignons à la grecque
PLATS CHAUDS	Godiveaux Choux Bruxelles	Lapin chasseur Carottes  persillées	Polenta Petit pois	Calamar à la romaine Patates au four
FROMAGE	Fromage blanc 	Fromage de chèvre 	Yaourt nature 	Fromage sec 
DESSERT	Pudding/abricot	Fruit	Pruneaux secs	Fruit

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des produits 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 10 au vendredi 14 juin 2024

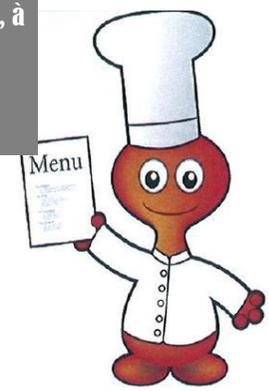
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de pois chiches	Salade de patates	Concombre  Feta 	Salade de tomates
PLATS CHAUDS	Bœuf bourguignon  Haricots beurre 	Œufs Epinards/béchamel	Poulet  Coquille	Filet mignon (Porc) Gratin de courgettes 
FROMAGE	Kiri	Fromage blanc 	Petit suisse	Fromage sec 
DESSERT	Fruit	Fruit	Pomme caramel	Tarte à la rhubarbe

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 17 au vendredi 21 juin 2024

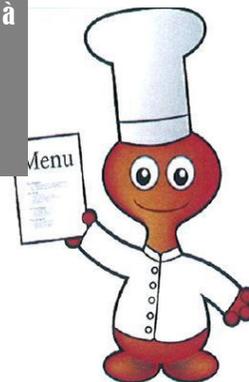
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pastèque	Roulé aux olives	Salade  composée	Salade de fonds d'artichauts
PLATS CHAUDS	Semoule  Haricots rouges	Dos de colin/citron  Champignons à la crème	Sauté d'agneau Choux fleurs persillés 	Hachis Parmentier
FROMAGE	Fromage sec 	Buche du Pilat	Faisselle 	Fromage sec 
DESSERT	Poire au sirop	Fruit	Clafoutis	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 24 au vendredi 28 juin 2024

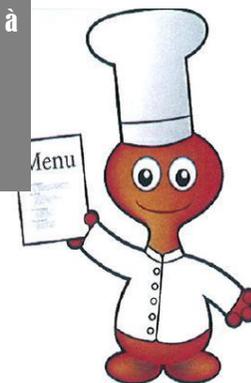
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de maïs	Melon	Macédoine de légumes	Salade  composée
PLATS CHAUDS	Poisson pané  Ratatouille 	Quenelles Haricots verts 	Sauté de porc  Caviar d'aubergines 	Roti de veau  Lentilles
FROMAGE	Petit suisse	Fromage sec 	Pavé d'affinois	Fromage blanc 
DESSERT	Fruit	Forêt noire	Banane	Compote de pommes

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 1er au vendredi 5 juillet 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Poireau  vinaigrette	Salade de concombres 	Jambon/cornichon	Pastèque
PLATS CHAUDS	Brochette de dinde Rösti	Steak haché Quinoa	Dos de colin  papillote Riz pilaf	Spaghetti Lentilles à la tomate
FROMAGE	Fromage sec 	Petit suisse	Yaourt nature 	Babybel
DESSERT	Fruit	Prunes au sirop	Fruit	Mousse au chocolat

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...