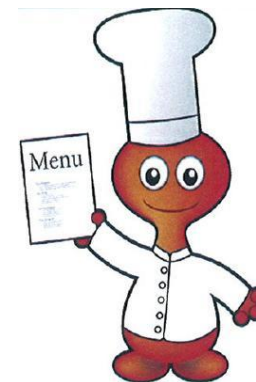




Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologiques sont soumis aux aléas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

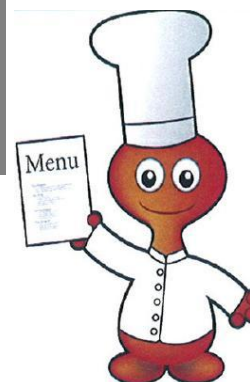
Du lundi 01 au vendredi 05 septembre 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Melon	Salade de riz	Pâté croûte cornichons	Carottes râpées 
PLATS CHAUDS	Poulet rôti  Coquillettes	Dos de colin  Gratin de courgettes 	Steak haché de bœuf Gratin dauphinois 	Quenelles sauce tomate Champignons, olives
FROMAGE	Petit suisse 	Bûche du Pilat 	Brie	Bleu de Vercors 
DESSERT	Cocktail de fruits au sirop	Fruit 	Fruit 	Flan 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 08 au vendredi 12 septembre 2025

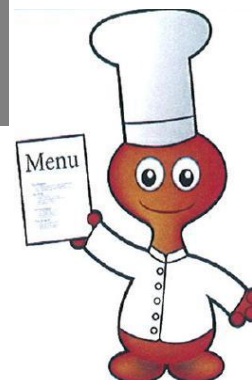
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Macédoine de légumes 	Salade de tomates 	Salade de pommes de terre, cervelas 	Salade verte emmental 
PLATS CHAUDS	Jambon sauce madère Pommes rösti	Omelette Epinards à la crème 	Sauté de veau marengo Carottes à la persillade  	Blanquette de dinde riz 
FROMAGE	Fromage blanc 	Fromage sec 	Yaourt 	Fromage sec 
DESSERT	Fruit 	Gâteau marbré maison	Fruit	Compote de pommes 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 15 au vendredi 19 septembre 2025

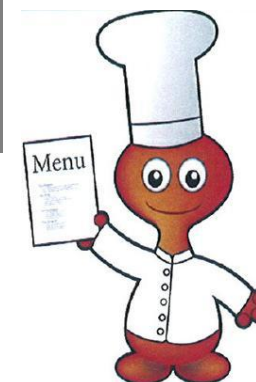
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de haricots verts et blancs, œuf 	Salade de lentilles	Melon	Salade d'endives 
PLATS CHAUDS	Gnocchi à la romaine	Beignet de calamar  Gratin de chou-fleur 	Hachi parmentier au bœuf 	Saucisse de Toulouse Ratatouille 
FROMAGE	Fromage sec 	Petit suisse 	Fromage sec 	Fromage blanc 
DESSERT	Fruit 	Fruit 	Pêche au sirop	Pudding chocolat 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

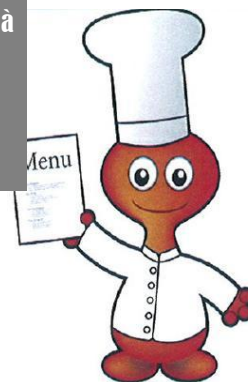
Du lundi 22 au vendredi 26 septembre 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de maïs	Salade de chou bicolore 	Salade verte noix bleu 	Salade de betteraves 
PLATS CHAUDS	 Rôti de veau Petits pois, fond d'artichaut 	 Escalope de dinde à la crème Carottes,  champignons, riz	Lasagnes au pesto et légumes du soleil	Moules à la marinière Patates sautées 
FROMAGE	Yaourt nature 	Petit suisse	Fromage sec 	Fromage sec 
DESSERT	Fruit 	Sablé maison	 Pomme cuite	Fruit 

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



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 septembre au vendredi 3 octobre 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de chou-fleur, brocoli 	Salade de tomate, avocat 	Salade de lentilles	Salade verte œuf 
PLATS CHAUDS	Macaronade au bœuf	Tartiflette 	Poisson pané Gratin de courge 	Rôti de dinde  Jardinière de légumes 
FROMAGE	Fromage sec 	Petit suisse	Yaourt 	Fromage sec 
DESSERT	Fruit 	Cocktail de fruits	Fruit	Tarte aux pommes 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

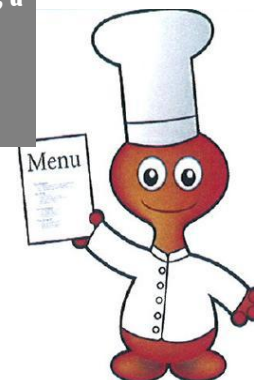
bon appétit...



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 06 au 10 octobre 2025



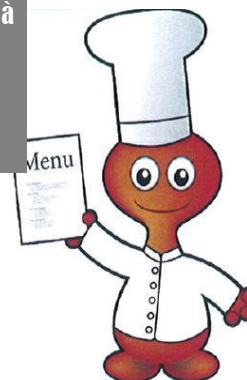
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade d'endives 	Taboulé	Saucisson beurre cornichon	Cèleri rémoulade 
PLATS CHAUDS	Sauté de porc sauce moutarde  Riz	Estouffade de bœuf  gratin de chou-fleur 	Dos de colin sauce curry  Pomme de terre vapeur 	Menu fromage Haricot vert 
FROMAGE	Fromage blanc 	Petit suisse	Fromage sec 	Fromage sec 
DESSERT	Crème de marron	Fruit 	Fruit 	Pana cotta 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 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 17 octobre 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes râpées 	Salade de quinoa	Salade de pommes de terre 	Salade verte 
PLATS CHAUDS	Poulet rôti  Coquillettes	Quenelles sauce tomate, olives, champignons	Boulette de veau Ratatouille 	Bœuf aux olives  Boulgour
FROMAGE	Petit suisse	Fromage blanc 	Fromage sec 	Fromage sec 
DESSERT	Cocktail de fruits	Fruit 	Fruit 	Gâteau maison

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte de produits locaux et de saison. 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...