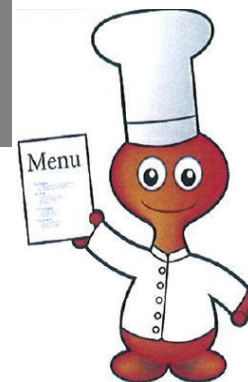








Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologiques sont soumis aux aléas 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 janvier 2020

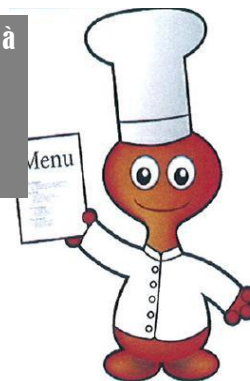
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de choux fleurs	Pamplemousse	Betteraves crues râpées 	Salade de pommes de terre/harengs
PLATS CHAUDS	Cuisse de poulet Rösti	Bœuf bourguignon Riz pilaf	Œufs sauce aurore Petits pois/carottes 	Roti de porc Epinards
FROMAGE	Fromage sec	Yaourt nature	Brie	Fromage blanc 
DESSERT	Fruit	Pomme au four	Galette des rois	Kiwi 

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.
Les viandes sont d'origine française.







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 janvier 2020

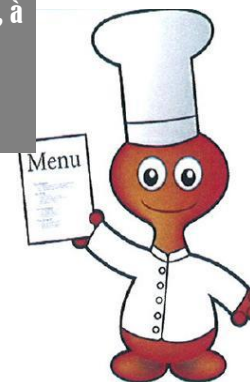
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de choux blancs 	Salade de haricots verts	Salade de lentilles	 Céleri râpé à l'ananas
PLATS CHAUDS	Calamars à la romaine Purée de boules d'or 	Sauté de lapin à la moutarde Coquillettes	Tartiflette végétarienne	Steak haché Lingots
FROMAGE	Pavé d'affinois	Fromage sec	Yaourt nature 	Petit suisse
DESSERT	Gâteau au chocolat	Fruit	Fruit	Crème 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.
Les viandes sont d'origine française.

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 janvier 2020

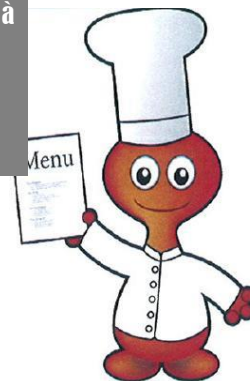
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de pois chiches	Salade d'endives	Carottes et céleris râpés 	Pâté en croute et cornichon
PLATS CHAUDS	Noix de joue de porc Gratin de courge 	Choux farcis  végétarien	Bœuf aux olives Purée de pommes de terre	Dos de cabillaud/beurre Feuilleté aux champignons
FROMAGE	Faisselle 	Galet de la Loire	Petit pavé de vache 	Fromage blanc 
DESSERT	Fruit	Mousse de fruits rouges	Assortiment de fruits 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. Les viandes sont d'origine française.








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 au vendredi 31 janvier 2020

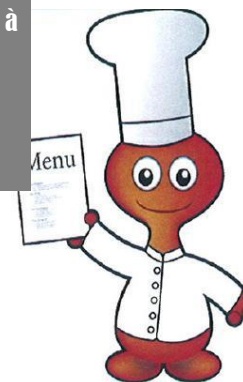
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Betteraves crues 	Salade de perles	Salade d'endives 
PLATS CHAUDS	Nouvel an chinois Végétarien	Veau Marengo Gratin de choux fleurs	Dos de colin sauce citron Jardinière de légumes 	Poulet Spaghetti
FROMAGE		Petit bleu 	Petit suisse	Yaourt nature 
DESSERT		Sablés maison	Fruit	Tiramisu

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.
Les viandes sont d'origine française.










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 3 au vendredi 7 février 2020

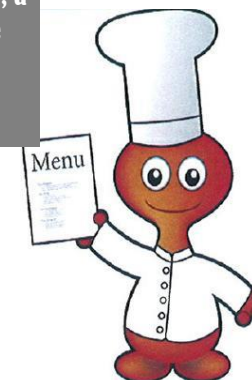
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Poireau vinaigrette 	Salade de choux bicolores 	Salade niçoise	Carottes râpées 
PLATS CHAUDS	Agneau Flageolets	Brandade de poisson	Roti de porc Quinoa	Quenelles/beurre Gratin de panais 
FROMAGE	Rigottes de vache 	Petit suisse	Fromage blanc 	Fromage sec
DESSERT	Fruit	Pêche au sirop	kiwi 	Mousse de marrons/biscuit

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.
 Les viandes sont d'origine française.









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 février 2020

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Terrine de légumes	Céleri rémoulade 	Avocat	Soupe de courges 
PLATS CHAUDS	Jambonnette de poulet Pommes dauphines	Lasagnes au bœuf	Lentilles Gratin d'endives 	Choucroute garnie
FROMAGE	Tome d'Yssingaux 	Yaourt nature 	Bresse bleu	Fromage blanc 
DESSERT	Fruit	Pomme au four	Chou à la crème	Fruit

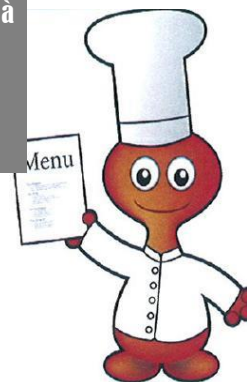
bon appétit...

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.
Les viandes sont d'origine française









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 février 2020

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade composée 	Pomelos	Pois chiches en salade	Chioggia crue 
PLATS CHAUDS	Poisson pané/citron Haricots beurre	Roti de dinde Pommes de terre sautées	Tarte aux poireaux  Purée de navets 	Bœuf stroganoff Riz pilaf
FROMAGE	Buche du Pilat	Vercorais type Comté 	Yaourt au citron 	Petit suisse
DESSERT	Gâteau à l'ananas	Fruit	Fruit	Poire au sirop

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.
Les viandes sont d'origine française.