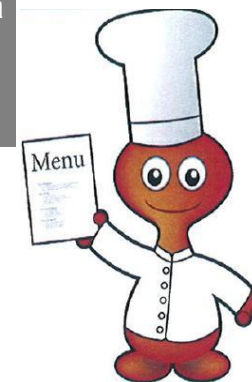











Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologique sont soumis aux aléas 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 20 au vendredi 24 février 2023

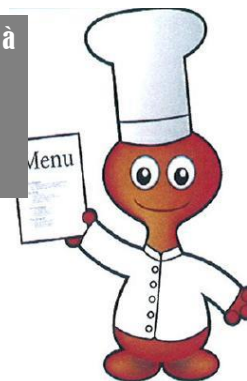
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade d'endives	Salade de patates/harengs	Crudités 	Salade de betteraves 
PLATS CHAUDS	Boudin Gratin de choux fleurs	Aiguillettes de poulet Purée de Panais 	Ebly Lentilles corail	Moules marinières Riz Pilaf
FROMAGE	Fromage blanc 	Brin d'affinois	Yaourt nature 	Fromage sec 
DESSERT	Bugnes	Kiwi 	Raisins secs	Fruit

**bon appétit...**

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte de 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 (en grande majorité française) est 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 27 février au vendredi 3 mars 2023

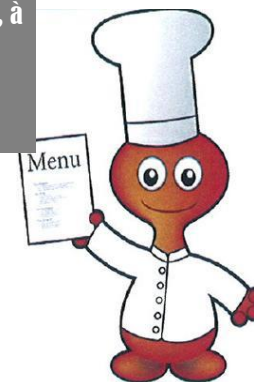
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de maïs	Macédoine de légumes	Céleri  à l'ananas	Salade  composée
PLATS CHAUDS	Bœuf bourguignon Choux Bruxelles	Gnocchi Haricots beurre	Poulet Purée de patates	Roti de porc Gratin d'endives
FROMAGE	Chaource	Fromage blanc 	Petit suisse	Fromage sec 
DESSERT	Fruit	Fruit	Quetsches au sirop	Palmito

**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 (en grande majorité française) est 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 6 au vendredi 10 mars 2023

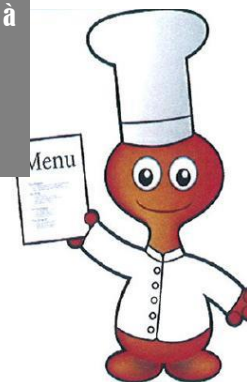
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Choux blanc  en salade	Cake salé	Carottes râpées 	Artichaut
PLATS CHAUDS	Haricots rouges Quinoa	Calamar à la romaine Gratin de butternut 	Merguez Blettes persillées 	Hachis Parmentier
FROMAGE	Fromage sec 	Fromage sec 	Faisselle 	Yaourt nature 
DESSERT	Poire au chocolat	Fruit	Tarte à l'orange	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.  
L'origine des viandes (en grande majorité française) est 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 vendredi 17 mars 2023

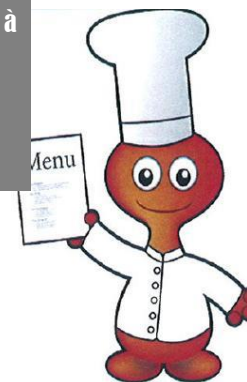
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de coquillettes	Œuf mimosa/salade 	Poireau  vinaigrette	Salade d'endives
PLATS CHAUDS	Dos de colin/papillote Haricots verts	Terrine de légumes  Semoule	Choucroute Garnie	Paupiette de veau Flageolets
FROMAGE	Petit suisse	Fromage sec 	Buche du Pilat	Fromage blanc 
DESSERT	Fruit	Mousse au spéculoos	Kiwi 	Pomme au four

**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 (en grande majorité française) est 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 20 au vendredi 24 mars 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves cuites 	Pamplemousse	Charcuterie/cornichon	Salade composée 
PLATS CHAUDS	Lapin chasseur Pommes dauphines	Lasagnes au Bœuf	Poisson au beurre Feuilleté de champignons	Petits pois Boullgour
FROMAGE	Yaourt nature 	Petit suisse	Fromage sec 	Brebis d'affinois
DESSERT	Fruit	Ananas au sirop	Fruit	Mousse au chocolat

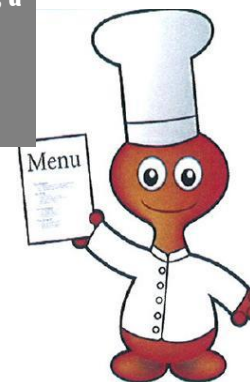
Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte de **bon appétit...**  
 Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe.  
 L'origine des viandes (en grande majorité française) est 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 27 au vendredi 31 mars 2023**



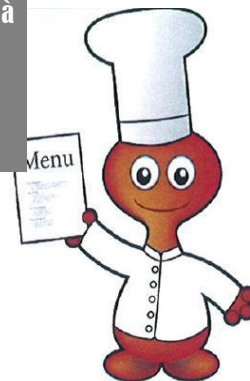
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Avocat	Salade de riz	Carottes râpées  raisins secs	Salade de haricots verts
PLATS CHAUDS	Escalope de porc Choux Bruxelles	Poulet Epinards/béchamel	Tarte aux poireaux  Lentilles	Poisson Patates sautées
FROMAGE	Fromage blanc 	Fromage de chèvre (Pélussin)	Yaourt nature 	Fromage sec 
DESSERT	Gâteau au chocolat	Kiwi 	Pêche au sirop	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.  
L'origine des viandes (en grande majorité française) est 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 3 au vendredi 7 avril 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de pois chiches	Salade de patates	Salade  lyonnaise	Céleri  rémoulade
PLATS CHAUDS	Bœuf aux olives Salsifis	Omelettes aux herbes Brocoli	Sauté de volaille Riz basmati	Roti de porc Purée de courges 
FROMAGE	Babybel	Fromage blanc 	Petit suisse	Fromage sec 
DESSERT	Fruit	Fruit	Compote de pommes (Roisey)	Tarte aux fruits

**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 (en grande majorité française) est détaillée sur le bon de livraison journalier