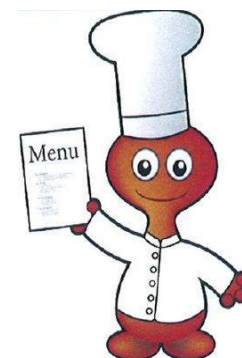




Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologiques sont soumis aux aléas 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 05 au vendredi 09 mai 2025

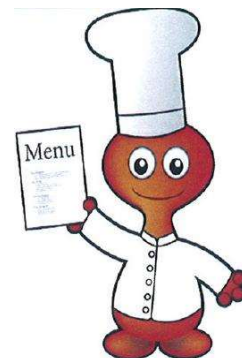
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade  composée	Salade de riz		Salade haricots rouges/maïs/poivrons
PLATS CHAUDS	Poisson pané  Haricots verts 	Poulet  Champignons/crème	FÉRIÉ	Ceufs Epinards 
FROMAGE	Yaourt nature 	Fromage sec 		Petit-suisse
DESSERT	Poire au sirop	Kiwi		Pomme

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 bovines 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 12 au vendredi 16 mai 2025

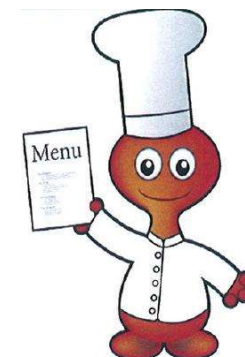
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Melon	Salade de choux-fleurs	Salade de concombre 	Taboulé
PLATS CHAUDS	Pané au fromage Petits pois 	Lapin chasseur Riz basmati	Rôti de porc  Pommes dauphines	Sauté de bœuf  aux olives Carottes Vichy 
FROMAGE	Fromage sec 	Yaourt myrtilles 	Fromage sec 	Panacotta
DESSERT	Ananas au sirop	Fruit 	Compote	Fruits rouges

bon appétit...

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverts 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 19 au vendredi 23 mai 2025

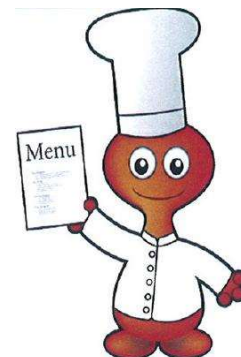
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pomelos	Salade niçoise	Salade  composée	Salade pomme de terre
PLATS CHAUDS	Jambon chaud  Coquillettes 	Chili végétarien Riz	Lasagnes Saumon/épinards 	Steak haché Courgettes 
FROMAGE	Yaourt nature 	Petit-suisse	Fromage sec	Fromage sec 
DESSERT	Gâteau à l'abricot	Fruit	Ananas 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 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 26 au vendredi 30 mai 2025

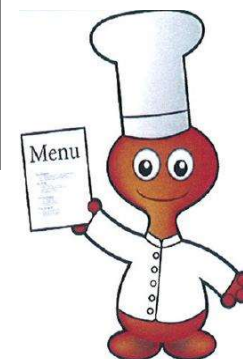
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Jambon/beurre/cornichon	Taboulé		
PLATS CHAUDS	Poêlée de fruits de mer Boulgour	Sauté de dinde  Haricots verts 	FÉRIÉ	CONGÉ
FROMAGE	Pavé d'affinois	Petit-suisse		
DESSERT	Fruit	Fruit		

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 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 02 au vendredi 06 juin 2025

	LUNDI	MARDI Menu Rouge	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de maïs	Tomate/mozzarella	Betteraves cuites 	Duo de choux blanc et rouge 
PLATS CHAUDS	Boulette de bœuf Duo de brocolis/choux-fleurs 	Dos de colin  Ratatouille	Paëlla Poulet 	Quenelles Haricots beurre 
FROMAGE	Yaourt nature 	Babybel	Fromage blanc 	Fromage sec 
DESSERT	Fruit	Crumble fruits rouges	Fruit	Compote

bon appétit...

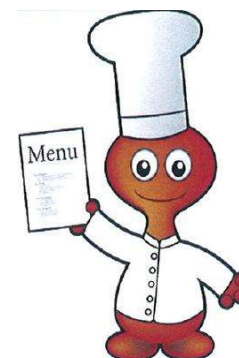
Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts....

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 09 au vendredi 13 juin 2025

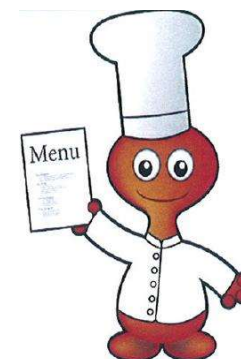
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pastèque	Salade  composée	Melon	Salade de perles
PLATS CHAUDS	Escalope de volaille  Quinoa	Gigot d'agneau Flageolet	Couscous végétarien	Godiveaux Choux de Bruxelles  /lardons
FROMAGE	Fromage sec 	Yaourt à l'abricot 	Fromage blanc  /miel	Fromage brebis
DESSERT	Quetsches au sirop	Pêche au sirop	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.
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 16 au vendredi 20 juin 2025

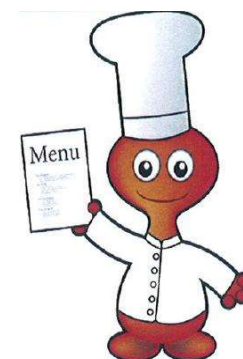
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de pois chiches	Cake salé	Macédoine	Duo carottes et betteraves râpées 
PLATS CHAUDS	Omelette aux herbes Poêlée courgettes  /champignons	Brochette de dinde Carottes  Vichy	Rôti de veau  Caviar d'aubergine 	Merguez Rösti
FROMAGE	Fromage sec 	Petit-suisse	Fromage sec 	Yaourt nature 
DESSERT	Fruit	Fruit	Fruit	Sablés

bon appétit...

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

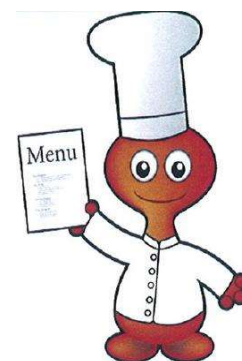
Du lundi 23 au vendredi 27 juin 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI Menu Grec
ENTREE	Terrine de volaille	Champignons à la Grecque	Salade de riz	Concombre  /Tzatziki
PLATS CHAUDS	Nuggets Petits pois 	Moules marinières Pommes de terre sautées	Quiche aux légumes Lentilles tomate	Moussaka
FROMAGE	Petit-suisse	Fromage blanc 	Fromage sec 	Fromage brebis
DESSERT	Fruit	Clafoutis cerises	Fruit	Portokalopita

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des produits **bon appétit...**
 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 30 juin au vendredi 04 juillet 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pâté croûte/cornichon	Duo melon/pastèque	Tomates/concombre /fêta	Salade de fonds d'artichaut
PLATS CHAUDS	Dos de colin Brocolis	Pané fromage Jardinière de légumes	Rôti de porc Gratin pomme de terre	Calamars à la romaine Blettes persillées
FROMAGE	Yaourt nature	Fromage sec	Fromage blanc	Fromage sec
DESSERT	Fruit	Poire sauce chocolat	Crème de marron	Tarte aux myrtilles

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.