

Menu (semaine du 15 au 19 JANVIER 2024)

<h2>Lundi</h2> <p>15 JANVIER</p>	<h2>Mardi</h2> <p>16 JANVIER</p>	<h2>Jeudi</h2> <p>18 JANVIER</p>	<h2>vendredi</h2> <p>19 JANVIER</p>
<p>Terrine de campagne</p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Tortis 3 couleurs</p> <p>Yaourt/biscuit</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Saute de veau au piment d'Espelette</p> <p>Carottes persillées</p> <p>fruit</p>	<p><u>MENU VEGETARIEN</u></p> <p>Chou rouge aux noix</p> <p>Omelette aux pommes de terre</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Flan vanille (lait bio)</p>	<p>Salade /haricots verts/tomate/mais</p> <p>Poisson pané</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage</p> <p>fruit</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE
DURABLE
MSC



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 22 au 26 JANVIER 2024)

<p>lundi 22 JANVIER</p>	<p>Mardi 23 JANVIER</p>	<p>Jeudi 25 JANVIER</p>	<p>Vendredi 26 JANVIER</p>
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Nuggets de poulet sauce ketchup</p> <p>purée aux carottes</p> <p>fromage</p> <p>fruit</p>	<p>Salade de cèleri, pommes, noix, Fromage blanc</p> <p>Roti de porc a l'ananas</p> <p>Lentilles ménagères</p> <p>Flan chocolat (lait bio)</p>	<p>Salade d'endives, jambon, Emmental</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Carottes/salsifis</p> <p>Fromage</p> <p>Gaufre</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Filet de poisson sauce Aux câpres</p> <p>Pommes vapeur persillées</p> <p>Moelleux chocolat/coco Crème anglaise</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 29 JANVIER au 2 FEVRIER 2024)

<p>lundi 29 JANVIER</p>	<p>Mardi 30 JANVIER</p>	<p>Jeudi 1ER FEVRIER</p>	<p>vendredi 2 FEVRIER</p>
<p>Mousse de foie/cornichons</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Petits pois lardons</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de coquillettes au surimi</p> <p>Rougail de saucisses</p> <p>Haricots verts</p> <p>Riz au lait (lait bio)</p>	<p>Salade de sucrine/thon/œuf</p> <p>Cassoulet au jambonneau</p> <p>Fromage blanc au sirop d'érable</p>	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Salade de betteraves aux pommes</p> <p>Cari de lentilles à l'ancienne</p> <p>Fromage</p> <p>fruit</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELATION D ORIGIN E CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



ÊCHE DURABLE



OLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 5 au 9 FEVRIER 2024)

Lundi 5 FEVRIER	Mardi 6 FEVRIER	Jeudi 8 FEVRIER	vendredi 9 FEVRIER
<p>Pizza</p> <p>Paupiette de veau à l'italienne</p> <p>mixte de haricots</p> <p>fromage</p> <p>flanby</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Riz/carottes</p> <p>Mousse au chocolat (lait bio)</p>	<p>Salade de tomates/maïs/Moza</p> <p>Sauté de porc provençal</p> <p>Flageolet</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade d'endives/fromage/jambon</p> <p>Poisson pané</p> <p>Chou fleur au gratin</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte aux pommes</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type: gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



CIRCUIT COURT



VIANDE FRANÇAISE



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



ORLAIIS FRANÇAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 12 AU 16 FEVRIER 2024)

<h2>Lundi</h2> <p>12 FEVRIER</p>	<h2>Mardi</h2> <p>13 FEVRIER</p> <p>MENU VEGETARIEN</p>	<h2>Jeudi</h2> <p>15 FEVRIER</p>	<h2>Vendredi</h2> <p>16 FEVRIER</p>
<p>Chorizo/saucisson a l'ail</p> <p>Lasagnes</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>fruit</p>	<p>Salade de chou rouge aux pommes</p> <p>Omelette aux pommes de terre</p> <p>Ratatouille</p> <p>Eclair</p>	<p>Salade de haricots verts et Endives à l'orange</p> <p>Tartiflette savoyarde</p> <p>Flan caramel (lait bio)</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Filet de lieu sauce curry</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Fromage</p> <p>fruit</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatifs à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



CIRCUIT COURT



VIANDE FRANÇAISE



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE MSC



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANÇAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE