

Menu (semaine du 08 au 12 AVRIL 2024)

<h2>Lundi</h2> <p>08 AVRIL</p>	<h2>Mardi</h2> <p>09 AVRIL</p>	<h2>Jeudi</h2> <p>11 AVRIL</p>	<h2>vendredi</h2> <p>12 AVRIL</p>
<p>SALADE PIEMONTAISE</p> <p>NUGGETS DE POULET</p> <p>MIXTE DE HARICOTS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE COLESLAW</p> <p>SAUTE DE PORC BASQUAISE</p> <p>PUREE AUX CAROTTES</p> <p>ECLAIR</p>	<p>TERRINE DE CAMPAGNE</p> <p>PAELLA AU POULET</p> <p>RIZ</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p>ŒUF MAYONNAISE</p> <p>PIZZA</p> <p>SALADE VERTE</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 29 AVRIL au 03 MAI 2024)*

<i>lundi</i> 29 AVRIL	<i>Mardi</i> 30 AVRIL	<i>Jeudi</i> 02 MAI	<i>Vendredi</i> 03 MAI
<p>BETTERAVES/ POMMES/NOIX</p> <p>RISSOLETTE DE VEAU</p> <p>PATES/BATONNIERE DE LEGUMES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>TABOULE</p> <p>OMELETTE PAYSANNE (pdt+lardons)</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>YAOURT/MADELEINE</p>	<p><u>MENU VEGETARIEN</u></p> <p>SALADE</p> <p>COQUILLETES/MAIS/SURIMI</p> <p>ŒUF DUR GRATINE</p> <p>HARICOTS PANACHES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>CHOU FLEUR MIMOSA</p> <p>THON BASQUAISE</p> <p>EBLY</p> <p>PANACOTTA A L ABRICOT</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 ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE
DURABLE
MSC



ÊCHE DURABLE



OLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 06 au 10 MAI 2024)

<p>lundi 06 MAI</p>	<p>Mardi 07 MAI</p>	<p>Jeudi 09 MAI</p>	<p>vendredi 10 MAI</p>
<p>MUSEAU VINAIGRETTE</p> <p>LASAGNE BOLOGNAISE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE/JAMBON/FROMAGE</p> <p>COLOMBO DE POULET</p> <p>RIZ PILAF</p> <p>FLANBY</p>	<p>FERIE</p>	<p>FERIE</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 13 au 17 MAI 2024)

Lundi 13 MAI	Mardi 14 MAI	Jeudi 16 MAI	vendredi 17 MAI
<p>SAUCISSON A L AIL</p> <p>STEAK HACHE SAUCE MOUTARDE</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>CAROTTES RAPEES/MOZZARELA</p> <p>HACHI PARMENTIER</p> <p>SALADE</p> <p>FLAN CHOCOLAT</p>	<p>TOMATES/CONCOMBRES/FETA</p> <p>ROTI DE PORC AU CITRON</p> <p>LENTILLES</p> <p>FROMAGE</p> <p>ILES FLOTTANTE</p>	<p>SALADE CESAR AU POULET</p> <p>FILET DE POISSON SAUCE CHORIZO</p> <p>RATATOUILLE</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



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE MSC



PÊCHE DURABLE



OLAILLE FRANÇAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 20 AU 24 MAI 2024)

Lundi 20 MAI	Mardi 21 MAI	Jeudi 23 MAI	Vendredi 24 MAI
FERIE	CREPE AU FROMAGE CORDON BLEU PETITS POIS/LARDONS FROMAGE FRUIT	TOMATES/CONCOMBRES/OLIVES BLANQUETTE DE VEAU PATES/CAROTTES MOUSSE AU CHOCOLAT	ŒUF MAYONNAISE BRANDADE DE POISSON SALADE SALADE DE FRUIT

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
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE
DURABLE
MSC



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE