

MENU (semaine du 16 au 20 janvier 2023)

<p>Lundi 16 janvier</p>	<p>Mardi 17 janvier</p>	<p>Jeudi 19 janvier</p>	<p>vendredi 20 janvier</p>
<p>CREPE AU FROMAGE</p> <p>NUGGETS DE POULET SAUCE KETCHUP</p> <p>PUREE AUX CAROTTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>TERRINE DE LEGUME SAUCE COCKTAIL</p> <p>ROTI DE PORC A L ANANAS</p> <p>CAROTTES / SALSIFIS</p> <p>FLAN VANILLE (lait bio)</p>	<p>SALADE DE TOMATE / MAÏS</p> <p>BŒUF BOURGUIGNON</p> <p>PÂTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>GAUFFRE</p>	<p>CAROTTES RAPEES AUX RAISINS</p> <p>FILET DE POISSON SAUCUX CAPRES</p> <p>PIPERAGE</p> <p>YAOURT</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



VOLAILLE FRANÇAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 23 AU 27 janvier 2023)

<p><i>lundi</i> <i>23 janvier</i></p>	<p><i>Mardi</i> <i>24 janvier</i></p>	<p><i>Jeudi</i> <i>26 janvier</i></p>	<p><i>Vendredi</i> <i>27 janvier</i></p>
<p>MOUSSE DE FOIE / CORNICHON</p> <p>RISSOLETTE DE VEAU</p> <p>PETITS LOIS LARDONS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE DE COQUILLETES AU SURIMI</p> <p>SAUCISSE DE TOULOUSE</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLES</p> <p>RIZ AU LAIT (lait bio)</p>	<p>SALADE SUCRINE / ŒUF / THON</p> <p>CASSOULET AU JAMBONNEAU</p> <p>FROMAGE BLANC AU SIROP D' ERABLE</p>	<p><u>MENU VEGETARIEN</u></p> <p>SALADE DE BETTERAVES AUX POMMES</p> <p>SPAGETTIS BOLOGNAISE DE LEGUMES</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 FRANÇAISE



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANÇAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 30 janvier au 3 février 2023)

<i>lundi</i> <i>30 janvier</i>	<i>Mardi</i> <i>31 janvier</i>	<i>Jeudi</i> <i>2 février</i>	<i>vendredi</i> <i>3 février</i>
<p>PIZZA</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU A L' ITALIENNE</p> <p>MIXTE DE HARICOTS PERSILLES</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 TOMATE / MAÏS / MOZZA</p> <p>SAUTE DE PORC PROVENCALE</p> <p>LENTILLES MENAGERES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE D ENDIVES / JAMBON / FROMAGE</p> <p>POISSON PANE</p> <p>POELEE DE PATATE DOUCE ET HARICOTS ROMANO</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 ORIGIN E CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANÇAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 20 au 24 février 2023)

<p>Lundi 20 février</p>	<p>Mardi 21 février</p>	<p>Jeudi 23 février</p>	<p>vendredi 24 février</p>
<p>MORTADELLE / SAUCISSON A L'AIL</p> <p>RAVIOLI GRATINES</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>SALADE DE CHOU ROUGE AUX POMMES</p> <p>OMELETTE AUX POMME DE TERRE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>YAOURT</p>	<p>SALADE DE HARICOTS VERTS ET ENDIVES A L'ORANGE</p> <p>TARTIFLETTE SAVOYARDE</p> <p>FLAN CAMEL (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 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



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine 27 février au 2 mars 2023)

<p>Lundi 27 février</p>	<p>Mardi 28 février</p>	<p>Jeudi 2 mars</p>	<p>Vendredi 3 mars</p>
<p>TERRINE DE CAMPAGNE</p> <p>STEACK HACHE SAUCE TOMATE</p> <p>PATES AU JUS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE ESPAGNOLE</p> <p>PAELLA AU PILLON DE POULET</p> <p>FROMAGE</p> <p>PASTEIS DE NATA</p>	<p>ŒUF MAYO</p> <p>JAMBON CHAUD A L ANANAS</p> <p>DUO DE CAROTTES PERSILLEES</p> <p>ECLAIR</p>	<p>CAROTTES ET CELERI REMOULADE</p> <p>FILET DE POISSON A L OSEILLE</p> <p>POMMES VAPEUR</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



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANÇAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE