

Menu (semaine du 4 au 8 SEPTEMBRE 2023)

<h2>Lundi</h2> <p>4 septembre</p>	<h2>Mardi</h2> <p>5 septembre</p>	<h2>Jeudi</h2> <p>7 septembre</p>	<h2>vendredi</h2> <p>8 septembre</p>
<p>MELON</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>PETITS POIS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>FRIAND AU FROMAGE</p> <p>ROTI DE PORC AU CITRON</p> <p>PUREE</p> <p>YAOURT</p>	<p><u>MENU VEGETARIEN</u></p> <p>SALADE EXOTIQUE</p> <p>OMELETTE FERMIERE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>RIZ AU LAIT</p>	<p>CAROTTES RAPEES</p> <p>THON BASQUAISE</p> <p>RIZ</p> <p>FLAN VANILLE</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



ÊCHE DURABLE



OLAÏLLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 11 au 15 SEPTEMBRE 2023)

<p>lundi 11 septembre</p>	<p>Mardi 12 septembre</p>	<p>Jeudi 14 septembre</p>	<p>Vendredi 15 septembre</p>
<p>PASTEQUE</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU</p> <p>SPAGETTIS</p> <p>FRUIT</p>	<p>TABOULE</p> <p>BOULETTE DE BŒUF</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>FROMAGE</p> <p>MUFFINS</p>	<p>BETTERAVES AUX POMMES</p> <p>BLANQUETTE DE VOLAILLE</p> <p>EBLY</p> <p>FROMAGE</p> <p>SALADE DE FRUIT</p>	<p>CREPE AU FROMAGE</p> <p>BRANDADE DE POISSON</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</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 18 au 22 SEPTEMBRE 2023)

<p>lundi 18 septembre</p>	<p>Mardi 19 septembre</p>	<p>Jeudi 21 septembre</p>	<p>vendredi 22 septembre</p>
<p>SALADE DE PATES /SURIMI</p> <p>RISSOLETTE DE VEAU</p> <p>DUO DE CAROTTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p><u>MENU VEGETARIEN</u></p> <p>MELON</p> <p>QUICHES AUX LEGUMES</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE BLANC / CONFITURE</p> <p>MADELEINE</p>	<p>TOMATE MOZZARELA</p> <p>BROCHETTES MIXTES</p> <p>POMMES ROSTI</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>PIZZA</p> <p>BEIGNET DE CALMARD</p> <p>PIPERADE</p> <p>FROMAGE</p> <p>SEMOULE VANILLE</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



PÊCHE DURABLE



OLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine 25 au 29 SEPTEMBRE 2023)

Lundi 25 septembre	Mardi 26 septembre	Jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
<p>SALADE DE HARICOTS VERTS / MAIS</p> <p>JAMBON CHAUD SAUCE MOUTARDE</p> <p>PATES</p> <p>YAOURT</p>	<p>MELON</p> <p>SAUCISSE</p> <p>LENTILLES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>ŒUF / MAYONNAISE</p> <p>SAUTE DE BŒUF BOURGUIGNON</p> <p>CAROTTES / SALSIFIS</p> <p>GATEAU AU CITRON</p>	<p>SALADE COLESLOW</p> <p>FILET DE COLIN AUX PETITS LEGUMES</p> <p>POELLEE</p> <p>FROMAGE</p> <p>ILE FLOTTANTE</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 2 au 6 OCTOBRE 2023)

<p>Lundi 2 octobre</p>	<p>Mardi 3 octobre</p>	<p>Jeudi 5 octobre</p>	<p>Vendredi 6 octobre</p>
<p>TERRINE DE LEGUME SAUCE COKTAIL</p> <p>NUGGETS DE POULET</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>FLANBY</p>	<p><u>MENU VEGETARIEN</u></p> <p>TOMATES / CONCOMBRE</p> <p>OMELETTE AUX CHAMPIGNONS</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>FRIAND AU FROMAGE</p> <p>ROTI DE PORC JUS A L ESTRAGON</p> <p>HARICOTS BLANCS</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p>PASTEQUE</p> <p>FILET DE POISSON SAUCE CURRY</p> <p>SEMOULE</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
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE
DURABLE
MSC



PÊCHE DURABLE



VIANDE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE