

MENU (semaine du 04 AU 08 AVRIL 2022)

<p>Lundi 4 AVRIL</p>	<p>Mardi 5 AVRIL</p>	<p>Jeudi 7 AVRIL</p>	<p>vendredi 8 AVRIL</p>
<p>CREPE AU FROMAGE</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>PÂTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>BETTERAVES AUX POMMES</p> <p>SAUCISSE SAUCE MOUTARDE</p> <p>CAROTTES/SALSIFIS</p> <p>GÂTEAU BASQUE</p>	<p><u>MENU VEGETARIEN</u></p> <p>SALADE DE HARICOTS/PARMESAN</p> <p>OMELETTE AUX POMME DE TERRE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>TERRINE DE CAMPAGNE</p> <p>POISSON PANE</p> <p>RATATOUILLE</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
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine DU 11 AU 15 AVRIL 2022)

<p><i>lundi</i> 11 AVRIL</p>	<p><i>Mardi</i> 12 AVRIL</p>	<p><i>Jeudi</i> 14 AVRIL</p>	<p><i>vendredi</i> 15 AVRIL</p>
<p>TABOULE ORIENTAL</p> <p>STEACK HACHE SAUCE ECHALOTTES</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE COLESLOW</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU A L ITALIENNE</p> <p>POLENTA AUX LEGUMES</p> <p>ÎLE FLOTTANTE</p>	<p>SALADE/EMMENTAL/NOIX</p> <p>ROTI DE PORC A L ANANAS</p> <p>LENTILLES MENAGERES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE TOMATES/FETA/OLIVES</p> <p>FILET DE POISSON SAUCE PRINTANIERE</p> <p>POMMES VAPEUR</p> <p>COMPOTE/BISCUIT</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 DU 2 AU 6 MAI 2022)

<p><i>lundi</i> <i>2 MAI</i></p>	<p><i>Mardi</i> <i>3 MAI</i></p>	<p><i>Jeudi</i> <i>5 MAI</i></p>	<p><i>vendredi</i> <i>6 MAI</i></p>
<p>MORTADELLE</p> <p>LASAGNE BOLOGNAISE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE DE PÂTES/BLEU/LARDONS</p> <p>PILONS DE POULET PORTUGAISE</p> <p>POELLEE DE LEGUMES</p> <p>SALADE DE FRUIT</p>	<p>ŒUF MAYONNAISE</p> <p>BROCHETTE DE PORC</p> <p>PUREE DE PATATE DOUCE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE DE TOMATES/MOZZARELA</p> <p>FILET DE POISSON SAUCE CITRON</p> <p>HARICOTS ROMANO</p> <p>ECLAIRS</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



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 9 AU 13 MAI 2022)

<p><i>lundi</i> 9 MAI</p>	<p><i>Mardi</i> 10 MAI</p>	<p><i>Jeudi</i> 12 MAI</p>	<p><i>Vendredi</i> 13 MAI</p>
<p>SALADE PIEMONTAISE</p> <p>NUGGETS DE VOLAILLE</p> <p>PETIS POIS LARDONS</p> <p>FLANBY</p>	<p>SALADE/OMELETTE/CHORIZO</p> <p>PAELLA AU POULET</p> <p>FROMAGE</p> <p>ORANGE</p>	<p>CAROTTES RAPEES A L ORANGE</p> <p>BROCHETTE DE BŒUF SAUCE BARBECUE</p> <p>POELLEE DE LEGUMES</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p>FRIANDS</p> <p>FILET DE POISSON FROID</p> <p>SALADE DE POMME DE TERRE/ŒUF</p> <p>FROMAGE BLANC AU SIROP D ERABLE</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 du 16 AU 20 MAI 2022)

<p>Lundi 16 MAI</p>	<p>Mardi 17 MAI</p>	<p>Jeudi 19 MAI</p>	<p>vendredi 20 MAI</p>
<p>SAMOSSAS DE LEGUMES</p> <p>RISSOLETTES SAUCE TOMATE</p> <p>PUREE DE CAROTTES</p> <p>YAOURT</p>	<p><u>MENU VEGETARIEN</u></p> <p>SALADE STRASBOURGEOISE VEGETARIENNE</p> <p>OMELETTE AU FROMAGE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>MOUSSE CHOCOLAT/COCO</p>	<p>SALADE TUNISIENNE</p> <p>TAJINE DE POULET AU CITRON</p> <p>SEMOULE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FLAN PISTACHE (LAIT BIO)</p>	<p>SURIMI MAYONNAISE</p> <p>ROTI DE BŒUF AU JUS</p> <p>ROSTI DE LEGUMES</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



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE