

MENU (semaine du 10 AU 14 OCTOBRE 2022)

<p>Lundi 10 OCTOBRE</p>	<p>Mardi 11 OCTOBRE</p>	<p>Jeudi 13 OCTOBRE</p>	<p>vendredi 14 OCTOBRE</p>
<p>SALADE DE HARICOTS/MAIS/EMMENTAL</p> <p>POULET FACON TAJINE</p> <p>POMMES RISSOLEES PERSILLEES</p> <p>YAOURT</p>	<p>SALADE DE TOMATES</p> <p>OMELETTE PDT/CHAMPIGNONS</p> <p>SALADE VERTE AUX CROUTONS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE COLESLAW AU POULET MARINE</p> <p>ROTI DE PORC JUS A L ESTRAGON</p> <p>HARICOTS BLANCS/LARDONS</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p>PASTEQUE</p> <p>POISSON SAUCE CURRY</p> <p>SEMOULE</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 17 AU 21 OCTOBRE 2022)

<p><i>lundi</i> 17 OCTOBRE</p>	<p><i>Mardi</i> 18 OCTOBRE</p>	<p><i>Jeudi</i> 20 OCTOBRE</p>	<p><i>vendredi</i> 21 OCTOBRE</p>
<p>SALADE DE PATES/ SURIMI/TOMATE CERISE</p> <p>DONUTS DE POULET POELLEE CAMPAGNARDE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FLANBY</p>	<p>SALADE DE CHOU ROUGE/LARDONS</p> <p>SPAGETTIS BOLOGNAISE</p> <p>COMPOTE DE POMME</p>	<p>POTAGE DE LEGUMES</p> <p>TARTIFLETTES</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>ACCRAS</p> <p>POISSON FACON COLOMBO PIPERADE</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



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine DU 07 AU 11 NOVEMBRE 2022)

<p>lundi 7 NOVEMBRE</p>	<p>Mardi 8 NOVEMBRE</p>	<p>Jeudi 10 NOVEMBRE</p>	<p>vendredi 11 NOVEMBRE</p>
<p>PATE/CORNICHONS</p> <p>CORDON BLEU PUREE AU CHOU FLEUR</p> <p>ECLAIR</p>	<p>CREPE AU FROMAGE</p> <p>JAMBON CHAUD A L ANANAS FLAGEOLETS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE DE TOMATE/FETA</p> <p>BLANQUETTE DE VOLAILLE POELLEE MERIDIONALE</p> <p>RIZ AU LAIT</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



APPELLATION D ORIGIN E CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 14 AU 18 NOVEMBRE 2022)

<p><i>lundi</i> 14 NOVEMBRE</p>	<p><i>Mardi</i> 15 NOVEMBRE</p>	<p><i>Jeudi</i> 17 NOVEMBRE</p>	<p><i>Vendredi</i> 18 NOVEMBRE</p>
<p>SAUCISSON A L AIL</p> <p>RISSOLETTE DE VEAU HARICOTS PALETTE/BROCOLIS</p> <p>FROMAGE</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>	<p>SALADE D ENDIVES/JAMBON /FROMAGE</p> <p>SAUTE DE BOEUF PROVENCAL CAROTTES PERSILLEES</p> <p>FROMAGE BLANC AU MIEL</p>	<p>SALADE ESPAGNOLE</p> <p>PAELLA AU POISSON</p> <p>RIZ</p> <p>PASTEIS DE NATA</p>	<p>ŒUF MAYONNAISE</p> <p>SAUCISSE LENTILLES</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 21 AU 25 NOVEMBRE 2022)

<p>Lundi 21 NOVEMBRE</p>	<p>Mardi 22 NOVEMBRE</p>	<p>Jeudi 24 NOVEMBRE</p>	<p>vendredi 25 NOVEMBRE</p>
<p>BETTERAVES AUX POMMES</p> <p>LASAGNE BOLOGNAISE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE AUX CUBES D OMELETTE</p> <p>POULET BASQUAISE</p> <p>POMMES RISSOLEES</p> <p>GATEAU BASQUE</p>	<p>POTAGE TOMATE VERMICELLE</p> <p>JAMBONNEAU</p> <p>PETITS POIS LARDONS</p> <p>FRUIT</p>	<p>CAROTTES RAPEES AU CITRON</p> <p>STEAK HACHE SAUCE MOUTARDE</p> <p>MIXTE DE HARICOTS</p> <p>FLAN AU CHOCOLAT</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