

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, céleri, 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 CONTRÔLÉE



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



LABEL ROUGE



ÉCHE DURABLE



LOUAILE FRANÇAISE



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

MENU (semaine du 29 AVRIL au 03 MAI 2024)

<p>Lundi 29 AVRIL</p>	<p>Mardi 30 AVRIL</p>	<p>Jeudi 02 MAI</p>	<p>Vendredi 03 MAI</p>
<p>BETTERAVES/ POMMES/NOIX RISSOLETTE DE VEAU PATES/BATONNIERE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT</p>	<p>TABOULE OMELETTE PAYSANNE (pdt+lardons) SALADE VERTE YAOURT/MADELEINE</p>	<p><u>MENU VEGETARIEN</u> SALADE COUILLETES/MAIS/SURIMI ŒUF DUR GRATINE HARICOTS PANACHES FROMAGE FRUIT</p>	<p>CHOU FLEUR MIMOSA THON BASQUAISE EBLY 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, céleri, 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 CONTRÔLÉE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



LABEL ROUGE



ÊCHE DURABLE



IOAILLE FRANÇAISE



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

MENU (semaine du 06 au 10 MAI 2024)

Lundi 06 MAI	Mardi 07 MAI	Jeudi 09 MAI	Vendredi 10 MAI
MUSEAU VINAIGRETTE LASAGNE BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE FRUIT	SALADE/JAMBON/FROMAGE COLOMBO DE POULET RIZ PILAF FLANBY	FERIE	FERIE

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



MENU (semaine du 13 au 17 MAI 2024)

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



IGP (Indication Géographique Protégée)



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 20 AU 24 MAI 2024)

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



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



LOLAILLE FRANÇAISE



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE