

Menu (semaine du 07 au 11 OCTOBRE 2024)

<h2>Lundi</h2> <p>7 OCTOBRE</p>	<h2>Mardi</h2> <p>8 OCTOBRE</p>	<h2>Jeudi</h2> <p>10 OCTOBRE</p>	<h2>vendredi</h2> <p>11 OCTOBRE</p>
<p>CREPE AU FROMAGE</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>PATES</p> <p>YAOURT</p>	<p>MORTADELLE</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU A L ITALIENNE</p> <p>POLENTA</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE ALASKA (carottes, cèleri, ananas)</p> <p>BROCHETTE DE POULET A LA PORTUGAISE</p> <p>POELLEE CAMPAGNARDE</p> <p>FLAN CHOCOLAT/BISCUIT</p>	<p>BETTERAVES / ŒUF</p> <p>BRANDADE DE POISSON</p> <p>SALADE VERTE</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
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE
DURABLE
MSC



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 14 AU 18 OCTOBRE 2024)

lundi 14 OCTOBRE	Mardi 15 OCTOBRE	Jeudi 17 OCTOBRE	Vendredi 18 OCTOBRE
<p>SALADE DE PATES / TOMATES CERISES</p> <p>STEACK HACHE SCE MOUTARDE</p> <p>PUREE</p> <p>FLANBY</p>	<p><u>MENU VEGETARIEN</u></p> <p>SALADE DE CHOU ROUGE /NOIX</p> <p>SPAGHETTIS BOLOGNAISE DE LEGUMES</p> <p>COMPOTE DE POMME / BISCUIT</p>	<p>SALADE STRASBOURGEOISE</p> <p>SAUTE DE VEAU</p> <p>CAROTTES /POMME DE TERRE</p> <p>CAKE</p>	<p>ŒUF DUR MAYONNAISE</p> <p>FILET DE POISSON</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>FROMAGE</p> <p>ANANAS FRAIS</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



ÊCHE DURABLE



VOILAILE FRANÇAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 04 AU 08 NOVEMBRE 2024)

lundi 4 NOVEMBRE	Mardi 5 NOVEMBRE	Jeudi 7 NOVEMBRE <u>MENU VEGETARIEN</u>	vendredi 8 NOVEMBRE
<p>PATE / CORNICHON</p> <p>RAVIOLIS</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>CHOU BLANC EN SALADE</p> <p>CARBONADE DE BŒUF</p> <p>CAROTTES / POMME DE TERRE</p> <p>FROMAGE BLANC</p>	<p>CAROTTES RAPEES AUX RAISINS</p> <p>TARTIFLETTE VEGETARIENNE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>ECLAIR</p>	<p>QUICHE</p> <p>POISSON PANE SAUCE TARTARE</p> <p>RATATOUILLE</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 ORIGIN E CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



ÊCHE DURABLE



OLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 11 AU 15 NOVEMBRE 2024)

<p>Lundi 11 NOVEMBRE</p>	<p>Mardi 12 NOVEMBRE</p>	<p>Jeudi 14 NOVEMBRE</p>	<p>vendredi 15 NOVEMBRE</p>
<p>FERIE</p>	<p>SAUCISSON A L AIL</p> <p>NUGGETS DE POULET</p> <p>HARICOTS PALETTE / BROCOLIS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE ESPAGNOLE (salade, tomate, chorizo, omelette)</p> <p>PAELLA AU POULET</p> <p>RIZ</p> <p>BROWNIES</p>	<p>MACEDOINE /SURIMI /MAYO</p> <p>SAUCISSE</p> <p>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
MSC



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 18 NOVEMBRE AU 22 NOVEMBRE 2024)

<h2>Lundi</h2> <p>18 NOVEMBRE</p>	<h2>Mardi</h2> <p>19 NOVEMBRE</p>	<h2>Jeudi</h2> <p>21 NOVEMBRE</p>	<h2>Vendredi</h2> <p>22 NOVEMBRE</p>
<p>BETTERAVES AUX POMMES</p> <p>LASAGNE BOLOGNAISE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE AU FROMAGE ET CROUTONS</p> <p>PILON DE POULET BASQUAISE</p> <p>POMMES RISSOLEES</p> <p>RIZ AU LAIT</p>	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>PIZZA AUX LEGUMES</p> <p>OMELETTE AUX POMME DE TERRE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>CAROTTES RAPEES AU CITRON</p> <p>FILET DE POISSON A L OSEILLE</p> <p>POMME VAPEUR</p> <p>FLAN CHOCOLAT / POIRE</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



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANÇAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE