

Menu (semaine du 25 au 29 NOVEMBRE 2024)

<h2>Lundi</h2> <p>25 NOVEMBRE</p>	<h2>Mardi</h2> <p>26 NOVEMBRE</p>	<h2>Jeudi</h2> <p>28 NOVEMBRE</p>	<h2>vendredi</h2> <p>29 NOVEMBRE</p>
<p>CREPE AU FROMAGE</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>MORTADELLE</p> <p>STEACK HACHE SAUCE MOUTARDE</p> <p>POELLEE MERIDIONALE</p> <p>YAOURT</p>	<p>SALADE CHOUX BLANC/ FENOUIL A LA CREME</p> <p>COUSCOUS DE POULET</p> <p>SEMOULE</p> <p>FRUIT</p>	<p>SOUPE DE LEGUMES</p> <p>PATES A LA CARBONARA DE POISSON</p> <p>FROMAGE</p> <p>TARTE NORMANDE</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 02 AU 06 DECEMBRE 2024)*

<p><i>lundi</i> <i>02 DECEMBRE</i></p>	<p><i>Mardi</i> <i>03 DECEMBRE</i></p>	<p><i>Jeudi</i> <i>05 DECEMBRE</i></p>	<p><i>Vendredi</i> <i>06 DECEMBRE</i></p>
<p>SALAMI/CORNICHONS</p> <p>BOULETTE DE BŒUF SAUCE MOUTARDE</p> <p>PUREE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE TAOMATE/LENTILLES/ TOMME DE SAVOIE</p> <p>SAUTE DE BŒUF PROVENCAL</p> <p>CAROTTES/SALSIFIS</p> <p>ECLAIR</p>	<p>SALADE ALASKA</p> <p>ROTI DE PORC A L ESTRAGON</p> <p>HARICOTS BLANCS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>BETTERAVES/ŒUF</p> <p>POISSON PANE</p> <p>POELLEE DE LEGUMES</p> <p>RIZ AU LAIT</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



OLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 09 AU 13 DECEMBRE 2024)

<p>lundi 09 DECEMBRE</p>	<p>Mardi 10 DECEMBRE</p>	<p>Jeudi 12 DECEMBRE</p>	<p>vendredi 13 DECEMBRE</p>
<p>TERRINE DE CAMPAGNE</p> <p>NUGGETS DE POULET</p> <p>TORTIS 3 COULEURS</p> <p>FRUIT</p>	<p>ŒUF DUR MAYONNAISE</p> <p>SAUTE DE VEAU AU PIMENT D ESPELETTE</p> <p>CAROTTES PERSILLEES</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p><u>MENU VEGETARIEN</u></p> <p>CHOU ROUGE AUX NOIX</p> <p>OMELETTE AUX PDT</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>BEIGNET AUX POMMES</p>	<p>SALADE TOMATE/FETA</p> <p>BEIGNETS DE CALMARS</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 16 AU 20 DECEMBRE 2024) JOYEUX NOEL

<p>Lundi 16 DECEMBRE</p>	<p>Mardi 17 DECEMBRE</p>	<p>Jeudi 19 DECEMBRE</p>	<p>vendredi 20 DECEMBRE</p>
<p>SALADE DE PATES/SURIMI</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU FERMIERE</p> <p>PETITS POIS</p> <p>FLANBY/BISCUIT</p>	<p><u>MENU VEGETARIEN</u></p> <p>SALADE COLESLOW</p> <p>SPAGHETTIS BOLOGNAISE DE LEGUMES</p> <p>FROMAGE</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p><u>MENU DE NOEL</u></p> <p>MINI BURGER AU SAUMON FUME CREME DE CIBOULETTE</p> <p>MINI ROTI DE CHAPON A L ORANGE POMMES RISSOLEES</p> <p>FROMAGE</p> <p>PANETONNE / SURPRISE DU CHEF</p>	<p>PIZZA</p> <p>FILET DE POISSON ALA NORMANDE</p> <p>HARICOTS BEURRE/BROCOLIS</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



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE MSC



PÊCHE DURABLE

VOLAILLE FRANÇAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 06 JANVIER AU 10 JANVIER 2025)

<p>Lundi 06 JANVIER</p>	<p>Mardi 07 JANVIER</p>	<p>Jeudi 09 JANVIER</p>	<p>Vendredi 10 JANVIER</p>
<p>FRIAND</p> <p>RISSOLETTE DE VEAU</p> <p>PUREE AUX CAROTTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>CHOU ROUGE/NOIX/LARDONS</p> <p>STEACK HACHE AU POIVRE</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLES</p> <p>YAOURT/BISCUIT</p>	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>CAROTTES RAPEES AUX RAISINS</p> <p>QUICHES AUX LEGUMES</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>PANACOTTA</p>	<p>SOUPE DE LEGUMES AUX CROUTONS</p> <p>FILET DE COLIN AU CITRON</p> <p>POMMES VAPEUR</p> <p>FROMAGE</p> <p>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
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE
DURABLE
MSC



PÊCHE DURABLE



OLLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE