

Menu (semaine du 27 au 31 MAI 2024)

<p>Lundi 27 MAI</p>	<p>Mardi 28 MAI</p>	<p>Jeudi 30 MAI</p>	<p>vendredi 31 MAI</p>
<p>ACCRAS DE MORUE</p> <p>ROUGAIL DE SAUCISSE</p> <p>POMME RISSOLEES</p> <p>YAOURT</p>	<p>SURIMI / MAYONNAISE</p> <p>STEACK HACHE</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLES</p> <p>FLAN CHOCOLAT (lait bio)</p>	<p>MACEDOINE / ŒUF</p> <p>BROCHETTE DE PORC A LA MOUTARDE</p> <p>POMME ROSTI</p> <p>MARBRE CHOCOLAT</p>	<p>TABOULE</p> <p>POISSON PANE</p> <p>POELLEE DE LEGUMES</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
MSC



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU *(semaine du 03 au 07 JUIN 2024)*

<p><i>lundi</i> 03 JUIN</p>	<p><i>Mardi</i> 04 JUIN</p>	<p><i>Jeudi</i> 06 JUIN</p>	<p><i>Vendredi</i> 07 JUIN</p>
<p>PATE DE CAMPAGNE</p> <p>RISSOLETTE DE VEAU</p> <p>POELLEE CAMPAGNARDE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p><u>MENU VEGETARIEN</u></p> <p>BETTERAVES AUX POMMES</p> <p>OMELETTE AUX PDT</p> <p>SALADE AUX CROUTONS</p> <p>FLAN VANILLE (lait bio)</p>	<p>TOMATES/MOZA/BASILIC</p> <p>PILON DE POULET A LA PORTUGUAISE</p> <p>SEMOULE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>ŒUF MAYONNAISE</p> <p>FILET DE POISSON SCE PISTOU DE ROQUETTE</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>FLANBY / 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 FRANÇAISE



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANÇAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 10 au 14 JUIN 2024)

<p>lundi 10 JUIN</p>	<p>Mardi 11 JUIN</p>	<p>Jeudi 13 JUIN</p>	<p>vendredi 14 JUIN</p>
<p>MELON</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU</p> <p>CAROTTES A LA CREME</p> <p>BEIGNETS AUX POMMES</p>	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>RADIS/BEURRE</p> <p>BAGGEL (tomate/œuf/béchamel)</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE DE LENTILLES/MAIS/ŒUF</p> <p>BROCHETTE DE BŒUF SCE KETCHUP</p> <p>MIXTE DE HARICOTS</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT (lait bio)</p>	<p>CAROTTES RAPEES AU GRUYERE</p> <p>FILET DE POISSON A LA MOUTARDE</p> <p>RIZ A LA TOMATE</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 ORIGIN E CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



ÊCHE DURABLE



OLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU *(semaine du 17 au 21 JUIN 2024)*

<p>Lundi 17 JUIN</p>	<p>Mardi 18 JUIN</p>	<p>Jeudi 20 JUIN</p>	<p>vendredi 21 JUIN</p>
<p>CREPE AU FROMAGE</p> <p>RAVIOLI</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>MELON</p> <p>JAMBON CHAUD SCE KETCHUP</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>YAOURT / MADELEINE</p>	<p>CHORIZO DOUX</p> <p>PAELLA AU POULET</p> <p>RIZ</p> <p>ANANAS FRAIS</p>	<p>TOMATES /ŒUF</p> <p>CROQUE MONSIEUR DE LA MER</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



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 24 AU 28 JUIN 2024)

<p>Lundi 24 JUIN</p>	<p>Mardi 25 JUIN</p>	<p>Jeudi 27 JUIN</p>	<p>Vendredi 28 JUIN</p>
<p>SAUCISSON SEC ET AIL</p> <p>LASAGNE BOLOGNAISE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>VIENNOIS</p>	<p>PIZZA</p> <p>ROTI DE VEAU</p> <p>PATES AU PARMESAN</p> <p>CREME PATISSIERE AUX FRUITS</p>	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>SALADE DE HARICOTS VERTS/TOMATE/FETA</p> <p>TARTIFLETTE DE LEGUMES/CROUSTILLANT AU CEMBERT</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>ECLAIR</p>	<p>MELON</p> <p>BEIGNETS DE CALMARS</p> <p>POELLE DE LEGUMES</p> <p>FROMAGE</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 FRANÇAISE



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



ORLAIS FRANÇAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

Menu (semaine du 1^{ER} au 5 JUILLET 2024)

Lundi 1^{ER} JUILLET	Mardi 2 JUILLET	Jeudi 4 JUILLET	vendredi 5 JUILLET
<p>CREPE AU FROMAGE</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>PETITS POIS</p> <p>FRUIT</p>	<p>PATE DE CAMPAGNE</p> <p>STEACK HACHE</p> <p>POMME ROSTI</p> <p>FROMAGE</p> <p>FLAN</p>	<p>MACEDOINE/MAYO/SURIMI</p> <p>NUGGETS DE POULET</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>FROMAGE</p> <p>SALADE DE FRUIT</p>	<p>MELON</p> <p>POISSON PANE</p> <p>RIZ</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