

MENU (semaine du 22 AU 26 NOVEMBRE 2021)

<p>Lundi 22 NOVEMBRE</p>	<p>Mardi 23 NOVEMBRE</p>	<p>Jeudi 25 NOVEMBRE</p>	<p>vendredi 26 NOVEMBRE</p>
<p>SALADE DE HARICOTS VERTS/EMMENTAL</p> <p>JAMBON CHAUD A L ANANAS</p> <p>PUREE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>MACEDOINE/ŒUF</p> <p>SPAGETHIS BIO BOLOGNAISE</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>CREPE AU FROMAGE</p> <p>BŒUF BOURGUIGNON</p> <p>CAROTTES PERSILLEES</p> <p>GENOISE GARNI CREME ET FRUIT</p>	<p>CAROTTES RAPEES A L ORANGE</p> <p>ESTURGEON SAUCE CITRON</p> <p>DUO HARICOTS PALETTE/CHOU FLEUR</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



VIANDE FRANCAISI



VIANDE BOVINE FRANCAISE



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine DU 29 NOV AU 3 DECEMBRE 2021)

<i>lundi</i> <i>29 NOVEMBRE</i>	<i>Mardi</i> <i>30 NOVEMBRE</i>	<i>Jeudi</i> <i>2 DECEMBRE</i>	<i>vendredi</i> <i>3 DECEMBRE</i>
MUSEAU VINAIGRETTE	VELOUTE DE LEGUMES	SALADE COLESLOW	TOMATES/MAIS
NUGGETS DE VOLAILLE	SAUCISSES	TARTIFLETTE	COUSCOUS DE POISSON
POELLEE DE LEGUMES	LENTILLES MENAGERES	SALADE VERTE	SEMOULE
ECLAIR	YAOURT	FROMAGE BLANC AU MIEL	FROMAGE
			FRUIT

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



VIANDE
FRANCAISI



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELATION D'ORIGINE
CONTROLEE



APPELATION D'ORIGINE
PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine DU 6 AU 10 DECEMBRE 2021)

<i>lundi</i> 6 DECEMBRE	<i>Mardi</i> 7 DECEMBRE	<i>Jeudi</i> 9 DECEMBRE	<i>vendredi</i> 10 DECEMBRE
<p>SALADE POMME DE TERRE/KNAKI</p> <p>BOULES DE BŒUF SAUCE KETCHUP</p> <p>MIXTE HARICOTS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>CHOUX ROUGE RAPE AUX LARDONS</p> <p>ROTI DE PORC A L ESTRAGON</p> <p>HARICOS BLANCS A LA TOMATE</p> <p>FLAN PISTACHE</p>	<p><u>MENU VEGETARIEN</u></p> <p>TERRINE DE LEGUME SAUCE COCKTAIL</p> <p>OMELETTE AUX POMME DE TERRE</p> <p>SALADE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>TABOULE</p> <p>BEIGNETS DE CALMARD</p> <p>POELLEE DE LEGUMES</p> <p>FLANBY</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



VIANDE
FRANCAISI



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELATION D ORIGINE
CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE
PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 13 AU 17 DECEMBRE 2021)

<i>lundi</i> <i>13 DECEMBRE</i>	<i>Mardi</i> <i>14 DECEMBRE</i>	<i>Jeudi</i> <i>16 DECEMBRE</i>	<i>Vendredi</i> <i>17 DECEMBRE</i>
<p>BETTERAVES/ENDIVES/NOIX</p> <p>JAMBONNEAU</p> <p>POMMES RISSOLEES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>FRIANDS</p> <p>STEACK HACHE SAUCE ECHALOTTE</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLES</p> <p>GATEAU BASQUE</p>	<p><u>REPAS DE NOEL</u></p> <p>PATE EN CROUTE</p> <p>MOELLEUX DE DINDE FARCIS</p> <p>POMMES ROSTI</p> <p>FROMAGE</p> <p>BUCHE PATISSIERE</p>	<p>SALADE DE PATES/SUIMI</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



VIANDE
FRANCAISI



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELATION D ORIGINE
CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE
PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 3 AU 7 JANVIER 2022)

<p>Lundi 3 JANVIER</p>	<p>Mardi 4 JANVIER</p>	<p>Jeudi 6 JANVIER</p>	<p>vendredi 7 JANVIER</p>
<p>PATE DE CAMPAGNE</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>PATES AU FROMAGE</p> <p>YAOURT</p>	<p><i>MENU VEGETARIEN</i></p> <p>CELERI REMOULADE/TOMATE</p> <p>PIZZA VEGETARIENNE</p> <p>SALADE</p> <p>FROMAGE</p> <p>SALADE DE FRIT</p>	<p>TOURIN TOMATE VERMICELLE</p> <p><i>BŒUF BOURGUIGNON</i></p> <p>CAROTTES PERSILLEES</p> <p>FLAN AU CHOCOLATR</p>	<p>ŒUF MAYONNAISE</p> <p>BRANDADE DE POISSON</p> <p>SALADE</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



VIANDE
FRANCAISI



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELATION D ORIGINE
CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE
PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

