



Toutes nos viandes bovines sont nées, élevées et abattues en France.



Les fruits et les légumes sont frais.



Le pain servi à table est local et frais du matin.



Nous proposons déjà quelques produits BIO, mais bientôt la majeure partie de nos menus seront entièrement BIO.



Nos repas sont faits maison, cuisinés dans nos restaurants scolaires

		JEUDI 1ER		VENDREDI 2						
		Salade verte <b>bio</b>	Steak haché <b>bio</b>	Carottes sautées <b>bio</b>	Bâtonnet de glace	Tomate en salade <b>bio</b>	Paupiette de veau	Riz <b>bio</b>	Fromage <b>bio</b>	Fruit <b>bio</b>
LUNDI 5		MARDI 6		MERCREDI 7		JEUDI 8		VENDREDI 9		
Pizza au fromage Escalope de dinde Ratatouille <b>bio</b> Petit Suisse aux fruits		Salade de pois-chiche au cumin Capellettis épinard/fromage Crème dessert caramel  Menu bio et végétarien		Tomates en salade <b>bio</b> Feuilletés Hot Dog Courgettes sautées Fromage <b>bio</b> Compote de pommes		Betteraves crues râpées <b>bio</b> Jambon Purée <b>bio</b> Fromage <b>bio</b> Fruit <b>bio</b>		Salade verte <b>bio</b> Cuisses de poulet Haricots verts persillés <b>bio</b> Batonnet de glace		
LUNDI 12		MARDI 13		MERCREDI 14		JEUDI 15		VENDREDI 16		
Œuf dur mayonnaise <b>bio</b> Filet de poisson meunière <b>bio</b> Carottes Vichy <b>bio</b> Fromage <b>bio</b> Yaourt <b>bio</b>		Concombre vinaigrette Roti de dinde Pâtes au jus Fromage Fruit Menu bio		Salade verte <b>bio</b> Crêpe jambon/fromage Haricots verts persillés Glace		Salade de lentilles Lasagne aux légumes Fromage Crème dessert chocolat  Menu bio et végétarien		Carottes râpées <b>bio</b> Hachis parmentier Fromage <b>bio</b> Fruit <b>bio</b>		
LUNDI 13		MARDI 20		MERCREDI 21		JEUDI 22		VENDREDI 23		
Taboulé Jambon Gratin de choux-fleurs <b>bio</b> Fromage Fruit <b>bio</b>		Salade verte Quenelles sauce tomate Riz Fromage Fruit Menu bio et végétarien		Macédoine de légumes Croque monsieur/salade verte Petit suisse aux fruits		Concombre vinaigrette <b>bio</b> Boulettes de boeuf Graine de couscous et ses légumes Petit pot de glace		Sardine/beurre Saucisses de volaille Gratin de courgettes Fromage <b>bio</b> Fruit <b>bio</b>		
LUNDI 26		MARDI 27		MERCREDI 28		JEUDI 29		VEDREDI 30		
Salade verte <b>bio</b> Paëlla au poisson Fromage <b>bio</b> Fruit		Tomates / féta <b>bio</b> Cordon bleu Poêlée méridionale Eclair au chocolat		Betterave/maïs Steak haché Petits pois cuisinés Coupe viennoise		Salade verte Omelette de pomme de terre Fromage Fruit Menu bio et végétarien		Saucisson/beurre Sauté de veau Pâtes au jus Fromage <b>bio</b> Salade de fruit		

Depuis septembre 2021, une commission des menus est organisée avec la participation d'une diététicienne, pour l'élaboration des menus dans le but de respecter l'équilibre alimentaire.

14 allergènes sont susceptibles d'entrer dans la composition des menus ci-dessus.