



TOUT LE PERSONNEL DE LA DIRECTION DES AFFAIRES SCOLAIRES VOUS SOUHAITE UNE TRES BONNE RENTREE 2023/2024



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.



50% des produits servis sont BIO, et bientôt la majeure partie de nos menus seront entièrement BIO.



Nos repas sont faits maison, cuisinés dans nos restaurants scolaires

LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
Concombre vinaigrette bio Hachis parmentier haché de bœuf bio Fromage bio Fruit de saison bio	Carottes Couscous aux pois chicheset légumes bio Fromage bio Glace Menu alternatif	Salade verte bio Tomates farcies Riz bio Fromage bio Compote bio	Tomates en salade Poisson à la provençale Pommes de terre bio Fromage blanc bio	Betteraves vinaigrette Quenelles sauce tomate bio Ebly bio Fromage bio Fruit de saison Menu alternatif
LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
Sardine / beurre Poulet basquaise Riz bio Fromage bio Fruit bio	Tomates en vinaigrette Gnocchi sauce tomate Crème dessert Menu alternatif bio	Salade composée (pommes de terre, haricots verts, maïs) Quiche lorraine Salade verte bio Petit suisse	Carottes râpées bio Daube Polenta Yaourt aux fruits bio	Macédoine de légumes Omelette de pomme de terre Salade verte bio Fromage bio Fruit de saison bio Menu alternatif
LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Tomates / Féta Jambon bio Pâtes bio Fruit de saison bio	Salade de blé, tomates, concombre, maïs, poivrons Feuilleté au fromage Salade verte bio Compote bio Menu alternatif	Concombre vinaigrette bio Parmentier de poisson Crème dessert bio	Salade verte Sauté de dinde Riz Fromage Fruit de saison Menu bio	Saucisson / beurre Colin pané Haricots verts persillés bio Yaourt nature bio
LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
Betteraves / Maïs Omelette aux pommes de terre Salade verte Petit suisse Menu alternatif	Saucisson à l'ail Pilon de poulet bio Courgettes sautées bio Salade de fruits	Tomates en salade bio Steak haché bio Petits pois / carottes Flan	Salade verte Rôti de porc bio Pâtes bio Fromage Compote	Salade verte Paëlla au poisson Fromage bio Fruit de saison bio

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. Toutes les viandes (volaille, veau, porc et agneau) servies dans les restaurants scolaires sont d'origine française ou proviennent de l'union européenne,