



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

			JEUDI 1ER	VENDREDI 2
			Salade de pois-chiches bio Carottes Vichy Filet de colin meunière Fromage bio Crêpe	Betteraves crues râpées Quenelles sauce tomate bio Riz bio Fromage bio Fruit de saison bio Menu alternatif
LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
Carottes râpées Blanquette de poisson Riz bio Crème dessert bio	Lasagne au bœuf Fromage bio Fruit de saison bio	Quiche lorraine Steak haché Haricots verts persillés bio Fruit de saison	Salade vete bio Omelette bio Pommes de terre rissolées Petits suisse bio Menu alternatif	Saucisson à l'ail Pilon de poulet bio Petits pois/carottes Fromage bio Fruit de saison bio
LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
Nouvel an chinois Salade verte bio Nem Riz cantonnais Fromage bio Fruits exotiques au sirop	Betteraves crues râpées Roti de porc bio Lentilles cuisinées bio Laitage/Beignet	pois chiches en salade Poisson pané Carottes vichy Fromage bio Fruit bio	Carottes râpées bio Parmentier de poisson Chocolat liégeois bio	Pizza au fromage Oeufs à la florentine bio Fromage bio Fruit de saison Menu alternatif
LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
Endives aux pommes Jambon bio Chou fleurs / pommes de terre en béchamel Eclair au chocolat	Carottes râpées Pâtes bio au saumon Petit suisse	Croque monsieur salade verte bio Fromage bio Compote de pommes	Salade verte bio Haricots rouges façon chili Riz bio Yaourt aux fruits bio Menu alternatif	Potage de légumes Saucisse / merguez bio Graine de couscous bio Fromage Blanc bio

BONNES VACANCES



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.