



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



La plupart des fruits et légumes sont frais.



Le pain servi à table est local et frais du matin



La majeure partie des produits servis est



Nos repas sont faits maison, cuisinés dans nos restaurants scolaires



		MERCREDI 1		JEUDI 2		VENDREDI 3			
		Carpottes râpées Steak haché Petits-pois Compote de fruits Biscuit		Salade verte Tajine Végétarien de légumes et falafels Fromage blanc Menu alternatif et		Betteraves en salade Parmentier de poisson Fromage Fruit de saison			
LUNDI 6		MARDI 7		MERCREDI 8		JEUDI 9		VENDREDI 10	
FERIE		Salade de pois chiches au cumin Pâtes bolognaise végétale Fromage Fruit de saison Menu alternatif et		Salade de lentilles Paupiettes Pâtes au jus Fromage Fruit		Sauté de poulet aux champignons Riz Fromage Fruit de saison Menu		Salade de concombre Poisson à la provençale Pomme de terre vapeur Fromage Fruit	
<h1 style="font-size: 4em; color: #00AEEF;">BONNES VACANCES</h1>									
LUNDI 27		MARDI 28		MERCREDI 29		JEUDI 30			
Salade verte Dhal de lentilles Riz Petits suisses Menu alternatif et		Betteraves en salade Jambon Gratin dauphinois Fromage Fruit de saison		Concombre en vinaigrette Filet de colin meunière Carottes Vichy Yaourts nature sucré		Salade verte Daube provençale Pâtes Fromage blanc sucré			

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 sous réserve d'approvisionnement.