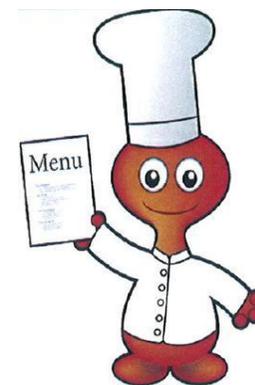




Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologiques sont soumis aux aléas climatiques. Aussi, il peut arriver que notre plateforme d'agriculteurs bio ne puisse pas nous approvisionner et que nous soyons dans l'obligation de basculer sur du conventionnel.



# VOTRE MENU de la SEMAINE

## Du lundi 01 au vendredi 05 septembre 2025



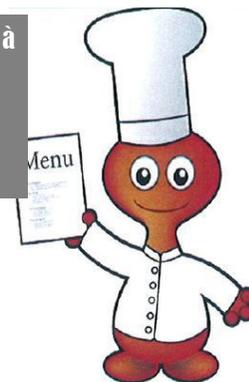
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Melon	Salade de riz	Pâté croûte cornichons	Carottes râpées
PLATS CHAUDS	Poulet rôti Coquillettes	Dos de colin Gratin de courgettes	Steak haché de bœuf Gratin dauphinois	Quenelles sauce tomate Champignons, olives
FROMAGE	Petit suisse	Bûche du Pilat	Brie	Bleu de Vercors
DESSERT	Pêche au sirop	Fruit	Fruit	Flan maison

**bon appétit...**

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts....  
 Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe de cuisine.  
 L'origine des viandes est française et détaillée sur le bon de livraison journalier



Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement. Les approvisionnements en produits d'agriculture biologiques sont soumis aux aléas climatiques. Aussi, il peut arriver que notre plateforme d'agriculteurs bio ne puisse pas nous approvisionner et que nous soyons dans l'obligation de basculer sur du conventionnel.



# VOTRE MENU de la SEMAINE

## Du lundi 08 au vendredi 12 septembre 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Macédoine de légumes 	Salade de tomates 	Salade de pommes de terre, cervelas 	Salade verte emmental 
PLATS CHAUDS	Jambon sauce madère Pommes rösti	Omelette Epinards à la crème 	Sauté de veau marengo Carottes à la persillade 	Blanquette de dinde riz 
FROMAGE	Fromage blanc 	Fromage sec 	Yaourt 	Fromage sec 
DESSERT	Fruit 	Gâteau marbré	Fruit	Compote de pommes

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts....  
Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe de cuisine.  
L'origine des viandes est française et détaillée sur le bon de livraison journalier

**bon appétit...**