

Repas BIO

Notre prestation :

Chaque jour du pain artisanal



Produit issu de l'agriculture biologique



Fruits de saison d'origine locale



Volailles Label Rouge



Toutes les viandes sont d'origine FRANCE. Boeuf de qualité Race à Viande



Produit local



Préparation faite en cuisine centrale



Produit Frais



Fromage à la coupe



Bon appétit !

		Repas BIO		
		Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires
		Mercredi 07 Juillet	Jeudi 08	Vendredi 09
		Saucisse de Lozère Lentilles mijotées Coulommiers Fruit de saison <i>Falafels</i>	Melon Poulet Rôti aux herbes Frites Crème caramel <i>Galette de céréales au jus</i> Repas entre amis	Poisson meunière Rataouille Saint Paulin Gâteau <i>Omelette</i> Poisson
	Repas BIO			
Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Pastèque Filet colin basilic Pâtes Fromage blanc <i>Gratin de pâtes</i> Poisson	Bœuf bourguignon Carottes/blé Pont l'Evêque Fruit de saison <i>Blé aux légumes</i> Viande noble	FERIE	Salade de tomates Œufs durs mayonnaise Salade d'haricots verts/Pdt Yaourt brassé <i>Plat de jour</i> Menu Végétarien	Salade verte mimolette Porc au caramel Riz Ananas au sirop <i>Riz aux légumes</i> Plat asiatique
		Repas BIO		
Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Concombre vinaigrette Tarte aux fromages Brocolis persillés Liégeois <i>Plat du jour</i> Menu Végétarien	Gardiane de bœuf Courgettes sautées/semoule Gouda Fruit de saison <i>Omelette au fromage</i> Viande noble	Jambon blanc Pâtes Kiri Fruit de saison <i>Gratin de pâtes</i> Poisson	Salade de tomates fête Emincés de dinde sauce crème Epinard Yaourt aromatisé <i>Falafels</i> Menu Végétarien	Melon Brandade de poisson *** Novly chocolat <i>Hachis véggie</i> Poisson
				Repas BIO
Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Boulette de bœuf à l'orientale Carottes Saint Moret Fruit de saison <i>Boulettes véggie à l'orientale</i> Poisson	Sauté de veau marengo Haricots verts Carline de l'Ubaye Fruit (banane) <i>Crêpe au fromage</i> Viande noble	Concombre fromage menthe Dos colin sauce mandarine Printanière de légumes Pâtisserie <i>Omelette</i> Poisson	Cappelletis aux fromages *** Vache qui rit Fruit de saison <i>Plat du jour</i> Menu Végétarien	Pastèque Filet de lieu sauce citron Semoule Flan de vanille <i>Légumes couscous/semoule</i> Poisson

*Plats demandés par les enfants

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

Menus validés par la commission du

Repas BIO

Notre prestation :

Chaque jour du pain artisanal



Produit issu de l'agriculture biologique



Fruits de saison d'origine locale



Volailles Label Rouge



Toutes les viandes sont d'origine FRANCE.
Boeuf de qualité Race à Viande



Produit local



Préparation faite en cuisine centrale



Produit Frais



Fromage à la coupe



Bon appétit !

Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires
Lundi 02 Aout	Mardi 03 Aout	Mercredi 04 Aout	Jeudi 05 Aout	Vendredi 06 Aout
Quenelles sauce tomate Haricots beurre Coulommiers Fruit de saison <i>Plat du jour</i>	Salade de tomates Colombo de dinde Pâtes Fromage blanc <i>Gratin de pâtes</i>	Steak haché de veau au jus Gratin de chou fleur Saint paulin Fruit de saison <i>Gratin de pâtes champignons</i>	Concombre crème ciboulette Rôti de bœuf Frites Compote de fruit <i>Crêpe au fromage</i>	Poisson meunière Gratin de courgettes Cantal Crème dessert caramel <i>Œuf dur</i>
Menu Végétarien				Poisson

Repas BIO

Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires
Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Pizza au fromage Poêlée de légumes Kiri Fruit de saison <i>Plat du jour</i>	Bœuf à la niçoise Polenta Brie Fruit de saison <i>Boulettes véggie sauce du jour</i>	Melon Escalope de poulet Pâtes Yaourt aromatisé <i>Gratin de pâtes</i>	Tomates mozzarella Sauté de porc au curry Carottes Gâteau maison <i>Œufs durs sauce du jour</i>	Dos de colin sauce citron Riz Tomme de l'Ubaye Fruit de saison <i>Riz aux légumes</i>
Menu Végétarien	Viande noble		Œufs durs sauce du jour	Poisson

Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20

Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27

**Plats demandés par les enfants*

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

Menus validés par la commission du