

Région ultra périphérique
Viande Origine France
Agriculture Biologique



Eco responsable
Local
Pêche Responsable



Spécialité du chef
Légumerie
AOP



Appellation d'origine contrôlée
Label Rouge
Race à Viande



L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et de garantir une bonne hygiène alimentaires aux enfants.

Le self permet un choix pour les enfants en élémentaire entre 2 types de protéine.

ATTENTION : les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.

Pour les enfants qui ont des allergies ou intolérances alimentaires se référer à l'Article 5.1. du Règlement Intérieur Périscolaire

Lundi 20/04	Mardi 21/04	Jeudi 23/04	Vendredi 24/04	Lundi 27/04	Mardi 28/04	Jeudi 30/04	Vendredi 01/05
<p>Salade de pommes de terre à l'échalote </p> <p>Omelette nature BIO </p> <p>Courgettes à l'ail </p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Salade verte</p> <p>Colin ail et fines herbes</p> <p>Polenta crémeuse à la carotte</p> <p>Brie </p> <p>Gélinifé au chocolat</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Sauté de poulet sauce Amérique (paprika, cumin, miel, oignon, ketchup, thym)</p> <p>Escalope de blé</p> <p>Petits pois BIO saveur soleil (ail, oignon, basilic, huile) </p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>Cake pépites de chocolat</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>LE JOUR DU Végé </p> <p>Coquillettes HVE lentilles tomate (sauce tomate, lentilles vertes, herbes de Provence, oignon, ail)</p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Fruit écoresponsable </p>	<p>Salade de tortis Bio à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote) </p> <p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Croq veggie à la tomate</p> <p>Brocolis béchamel</p> <p>Aimontal fermier </p> <p>Fruit écoresponsable </p>	<p>Concombres vinaigrette </p> <p>Filet de poisson pané et citron</p> <p>Pommes vapeur BIO à la ciboulette </p> <p>Tomme croûte fleurie</p> <p>Compote pomme vanille</p>	<p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Rôti de bœuf LR froid et mayonnaise </p> <p>Bouchées azuki et mayonnaise (haricots azuki, courgette, poivrons, quinoa, tomate, échalote, huile olive, curry vert)</p> <p>Haricots verts BIO à l'ail </p> <p>Yaourt aromatisé Bio </p> <p>Cake sucré à la carotte</p>	
Lundi 04/05	Mardi 05/05	Jeudi 07/05	Vendredi 08/05	Lundi 11/05	Mardi 12/05	Jeudi 14/05	Vendredi 15/05
<p>Salade verte et maïs</p> <p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Carottes Vichy </p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>Gaufre pâtisnière</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc BIO et sucre </p> <p>Crème dessert chocolat </p>	<p>Rillettes de thon</p> <p>Sauté de veau marenco (champignons, carottes, oignons)</p> <p>Quenelles sauce marenco</p> <p>Penne </p> <p>Camembert </p> <p>Fruit BIO </p>		<p>Pizza au fromage</p> <p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Batônnets (sticks) végétariens</p> <p>Ratatouille BIO et blé BIO </p> <p>Yaourt aromatisé Bio </p> <p>Fruit ecoresponsable </p>	<p>Concombres vinaigrette </p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Hachis à l'égréné de pois</p> <p>Salade verte</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Flan nappé au caramel</p>		