

Nos engagements :

Pain :
Artisanal et Local



Composantes
issues de
l'agriculture
biologique par
semaine



Produit IGP
indication
géographique
protégée



Haute valeur
environnementale



Toutes les
viandes / sont
d'origine France



Boeuf :
Exclusivement
Race à Viande



Poisson : Issu
exclusivement de
la Pêche durable



Produit local



Préparé dans
notre cuisine



Produit
Artisanal



Fromage à la
coupe



Fromage
AOP / AOC
1 par semaine



Fruits et légumes
: Frais de saison



Produit
végétarien



Omelettes
cuisinées sur la
cuisine centrale
avec des oeufs
issus de
l'agriculture



BON APPÉTIT !

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

lundi 29 avril 2024	mardi 30 avril 2024	mercredi 1 mai 2024	jeudi 2 mai 2024	vendredi 3 mai 2024
		FERIE		
lundi 6 mai 2024	mardi 7 mai 2024	mercredi 8 mai 2024	jeudi 9 mai 2024	vendredi 10 mai 2024
MENU BIO & VEGETARIEN		FERIE	FERIE	PONT
Salade verte & emmental Gratin de pâtes au fromage Yaourt aromatisé à la vanille	Filet de poisson pané & citron Haricots verts sautés Cantal AOP Fruit de saison			
lundi 13 mai 2024	mardi 14 mai 2024	mercredi 15 mai 2024	jeudi 16 mai 2024	vendredi 17 mai 2024
Croque Monsieur (tarte au fromage) Salade verte Vache picon Moelleux au citron	Rougail saucisse (saucisse de volaille) Riz & lentilles mijotées Lou Foundre Fruit de saison	Salade de tomates Rôti de bœuf au jus Petits pois mijotés Yaourt nature sucré	MENU BIO & VEGETARIEN	Thon tomate et basilic Coquillettes & râpé Carline de l'Ubaye Purée de pommes maison
		GOUTER		
		Pain & barre chocolatée Fromage blanc aux fruits Fruit de saison	Omelette nature Maison Carottes Vichy Emmental Fruit de saison	
lundi 20 mai 2024	mardi 21 mai 2024	mercredi 22 mai 2024	jeudi 23 mai 2024	vendredi 24 mai 2024
FERIE	MENU BIO		Nice JEUX OLYMPIQUES 2024	MENU VÉGÉTARIEN
	Gardiane de bœuf Polenta Camembert Fruit de saison	Salade verte & mozzarella Filet de poisson meunière Epinards béchamel Liégeois chocolat	Salade de riz niçoise & vinaigrette balsamique <i>(Riz, tomates, concombres, Haricots verts, olives, œuf et thon)</i> Fromage blanc sucré Fraises & sucre	Salade de tomates Ravioli au fromage & râpé maison Bonini Yaourt aromatisé
		GOUTER		
		Pain Samos Fruit de saison		
lundi 27 mai 2024	mardi 28 mai 2024	mercredi 29 mai 2024	jeudi 30 mai 2024	vendredi 31 mai 2024
MENU BIO	MENU VÉGÉTARIEN			
Sauté de bœuf stroganoff Carottes persillées Edam Fruit de saison	Pastèque Burritos sin carne Tortilla et Riz pilaf Yaourt nature sucré	Rôti de dinde & ketchup Purée de pomme de terre Pont l'Evêque AOP Fruit de saison	Salade de tomates Nuggets de volaille Courgettes sautées Petit suisse aromatisé	Concombres & féta Pavé de colin sauce oseille Haricots verts & champignons Gâteau marbré Maison
		GOUTER		
		Biscuits petit beurre Fromage blanc sucré Compote pomme fraise		