



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



Les fruits et les légumes sont



Le pain servi à table est local et frais du matin.

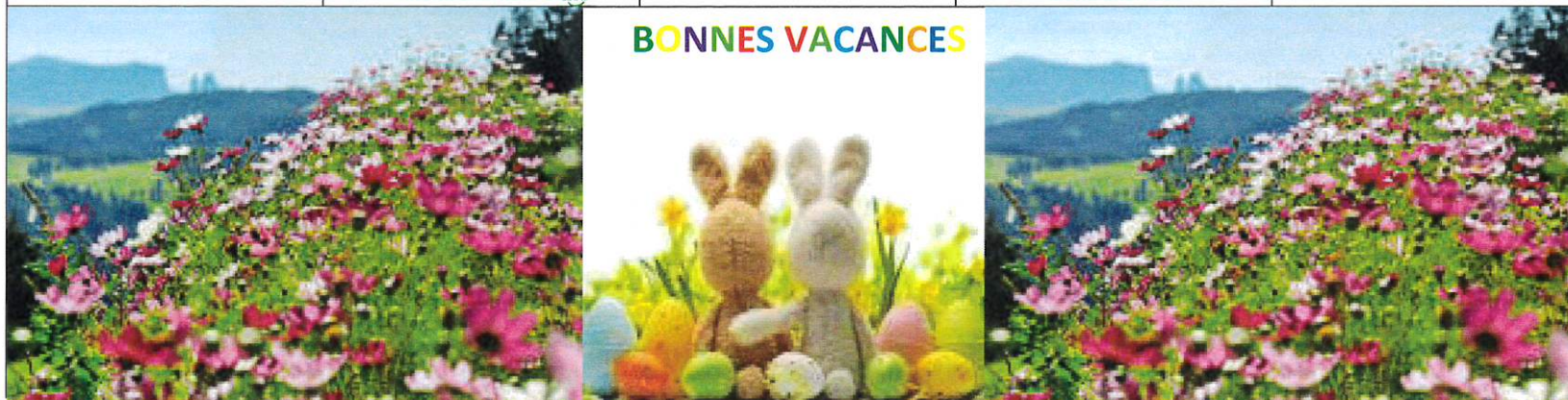


50% des produits servis sont BIO, et bientôt la majeure partie de nos menus seront entièrement BIO.



Nos repas sont faits maison, cuisinés dans nos restaurants scolaires

LUNDI 1ER	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
	PAS DE CANTINE APPORTER PIQUE-NIQUE	PIQUE NIQUE POUR TOUS	Salade de pois chiches au cumin Lasagnes aux légumes Fromage Fruit de saison Menu alternatif	Carottes râpées Sauté de Pommes Pommes de terre au four Fromage Tarte aux framboises
LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Pizza au fromage Œufs à la florentine Fromage Fruit de saison	Sauté de poulet à la crème Purée Fromage Fruit de saison Menu alternatif	Salade de lentilles Paupiettes Pâtes au jus Compote de pommes	Carottes râpées Calamars à l'armoricaine Riz Glace	Salade verte Tajine Végétarien de légumes et falafels Petits suisses Menu alternatif
LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Parmentier de poisson Fromage Fruit de saison	Salade de mache et betteraves râpées Dhal de lentilles Riz Petits suisses Menu alternatif et bio	Salade verte Steak haché Petits-pois Compote de fruits Biscuit	Salade de blé, tomates, concombre, maïs, poivrons Feuilleté au fromage Salade verte Fromage blanc Menu alternatif	Sardine Poulet basquaise Pomme de terre vapeur Fromage Fruit



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.