

Menu scolaire

Menus du Lundi 29 août au 02 septembre 2022

Semaine 35

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert



Lundi

Concombre vinaigrette

Haché de bœuf au jus

Poêlée Mexicaine

Mimolette

Fruit

Mardi

Céleri rémoulade

Pizza fromage

Salade verte

Samos

Flan vanille nappé caramel

Mercredi

Macédoine vinaigrette

Aiguillette de poulet à la moutarde

Haricot beurre persillés

Fromage blanc nature

Fruit



Jeudi

Melon

Lasagne (Plat complet)

Babybel

Gaufre



Vendredi

Tomate vinaigrette

Beignets de calamar à la romaine

Frites

Yaourt nature

Fruit



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Lunna CE2 Ecole de Jars 18

Enora école de St Genest 03

Lunna CE2 Jars



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Menu scolaire

Menus du Lundi 05 au 09 septembre 2022



Semaine 36



Lundi

Salade de blé

Sauté de bœuf au jus

Ratatouille

Camembert

Fruit

Mardi

Choux blanc vinaigrette

*Tortellis épinards
Ricotta sauce crème
(Plat complet)*

Yaourt nature

Compote de fruits

Mercredi

*Carotte râpées
vinaigrette*

*Sauté de volaille sauce
crème*

Pomme vapeur

Fromage blanc nature

Fruit

Jeudi

Melon

Escalope viennoise

Chou-fleur béchamel

Fromage Mme Loïk

Fran vanille

Vendredi

Concombre vinaigrette

*Filet de colin sauce
nantua*

Riz créole

Emmental

*Tarte aux abricots du
chef*



Les groupes
d'aliments :

Fruits et
légumes

Viandes,
poissons
œufs

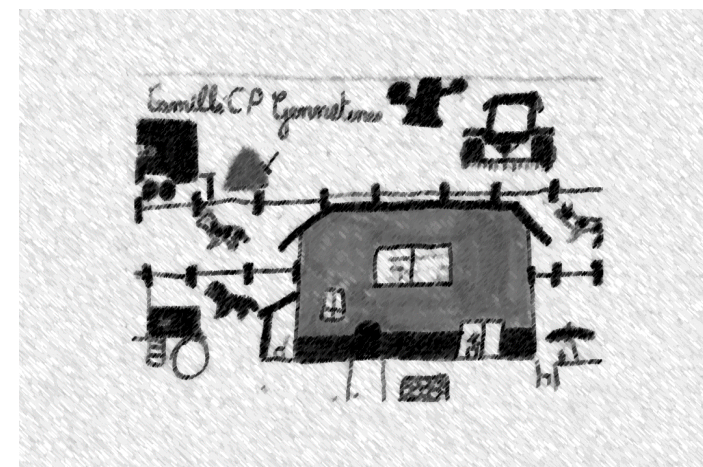
Céréales,
légumes
secs

Produits
laitiers

Produits
sucrés

Camille CP Gennetines 03

Gabriel CE1 Gennetines 03



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Menu scolaire

Menus du Lundi 12 au 16 septembre 2022



Semaine 37



Lundi

Tomate vinaigrette

Jambon blanc

Purée de pomme de terre

Gouda

Fruit

Mardi

AB Laiteraves vinaigrette

AB Poulette de bœuf au jus

AB Haricots verts persillés

AB Vache qui rit

AB 2ème dessert chocolat

Mercredi

Salade coleslaw

Aiguillette poulet au jus

Pennas

Chanteneige

Salade de fruits

Jeudi

Salade verte

Pâté au pomme de terre
(Plat complet)

Petits suisses

Compote de fruits

Vendredi

Macédoine vinaigrette

Merlu sauce beurre blanc

Semoule

Petit moulé nature

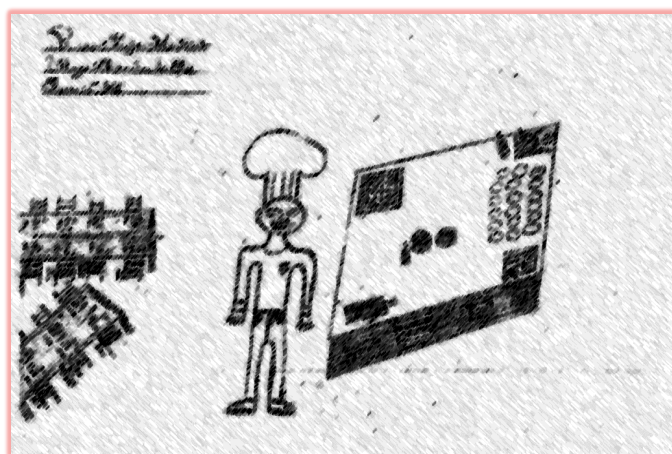
Crêpe caramel



Les groupes
d'aliments :

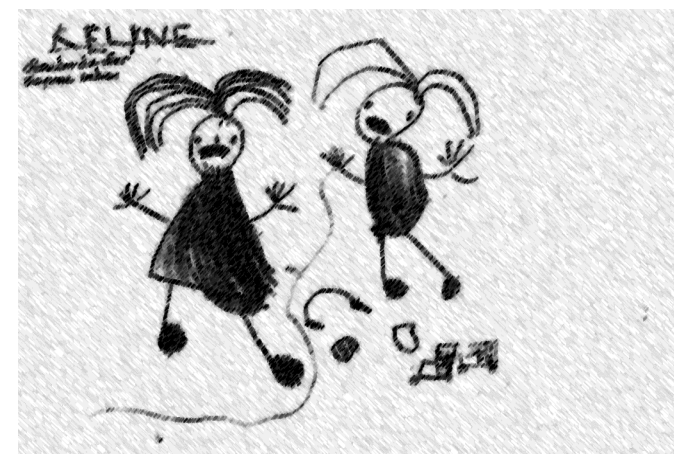


Kenzo Charenton du Cher CM1



Keline

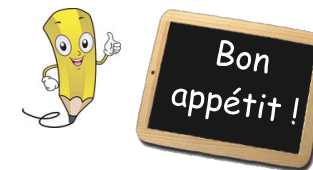
Charenton sur Cher MS



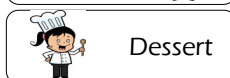
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 19 au 23 septembre 2022



Semaine 38



Les groupes
d'aliments :



Menu Zéro Net



Lundi

*Carottes râpées
vinaigrette*

Nuggets de poulet

Brocolis béchamel

*Petit moulé ail et fines
herbes*

Fruit

Mardi

Friand au fromage

Roti de dinde aux olives

Haricots verts persillés

St Paulin

Fruit

Mercredi

Poireaux vinaigrette

Cordon bleu

Coquillettes

Croc lait

Compote de fruits

Jeudi

Salade de tomate

*Tarte de légumes
(Plat complet)*

Salade verte

Yaourt nature

Fruit

Vendredi

Melon

*Filet de colin sauce
estragon*

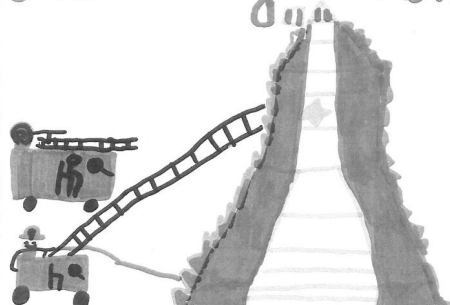
Riz pilaf

Fromy

Flan pâtissier

Romane PS St Genest 03

Ethan CP Gemaetines



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.



Ména scolaire

Menus du Lundi 26 septembre au 30 septembre 2022



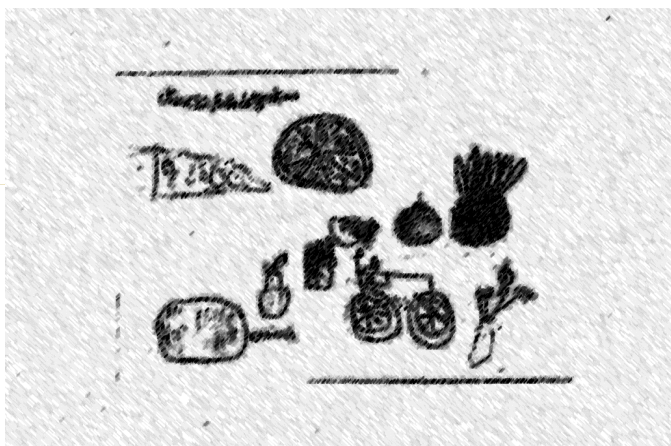
- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert



Les groupes d'aliments :



Noa Gennetines CE2



Louna CE2 Ecole de Jars



Louna CE2 Jars

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »