

Mesdames, Messieurs, Chers parents,

Un marché public a été lancé il y a plusieurs semaines pour la livraison de repas en liaison froide pour la restauration scolaire de l'école César Dewasmès et de l'école No A Houx. Suite à cette procédure, un nouveau prestataire a été sélectionné.

À partir du 04 novembre 2024, les repas de vos enfants seront donc préparés par la société SOBRIE RESTAURATION.

Il sera servi aux enfants des repas de qualité (30 % de bio minimum), repas qui privilégieront également des produits locaux et de saison. Nous sommes convaincus que cette nouvelle collaboration apportera entière satisfaction.

Vous trouverez en pièce jointe les menus pour la période du 04/11/2024 au 20/12/2024.

Tout au long de l'année, les menus seront mis sur le portail famille et sur le site internet de la commune.

Le service ALSH reste à votre disposition pour toute question ou information complémentaire.

Sincères salutations.

Françoise GRARD, Adjointe à la famille, à l'enfance et la petite-enfance

Jacques SCHNEIDER, Maire

Menus du 4 Novembre au 20 Décembre 2024



Sobrie Restauration

	Du 4 au 8 Novembre	Du 11 au 15 Novembre	Du 18 au 22 Novembre	Du 25 au 29 Novembre	Du 2 au 6 Décembre	Du 9 au 13 Décembre	Du 16 au 20 Décembre	
LUNDI	Betteraves rouges Raviolis Tortellini à la provençale Emmental râpé Liégeois chocolat	FÉRIÉ Potage au potiron Bolognaise végétale Farfalles Emmental râpé Crème dessert vanille	Coleslaw Emincé de poulet tandoori Croque veggie à la tomate Riz Sauce Yaourt aromatisé	Salade de haricots verts Tortellini pomodoro mozzarella Emmental râpé Brassé aux fruits	Betteraves rouges Gratiné de poulet Gratiné de poisson Coquillettes Nappé caramel	Betteraves rouges Gratiné de poulet Gratiné de poisson Coquillettes Nappé caramel	Bœuf aux oignons Blanquette de poisson Pommes noisettes Haricots verts Camembert Fruit de saison	Boulettes Boulettes de soja Semoule Légumes couscous Edam Fruit de saison
MARDI	Jambon (P) Médaille de surimi Pommes röstis Salade Mayonnaise Mimolette Compote	Farfalles Emmental râpé Crème dessert vanille	Betteraves rouges Rôti de porc charcutier (P) Poisson à l'aneth Gratin de pommes de terre et chou-fleur Flan chocolat	Escalope de poulet au curry Boulette de soja au curry Pommes croquettes Petits pois Fromage frais Fruit de saison	Potage d'antan Quenelle de veau aux champignons Quenelle de brochet sauce nantua Riz Sauce Salade de fruits	Potage d'antan Quenelle de veau aux champignons Quenelle de brochet sauce nantua Riz Sauce Salade de fruits	Potage cultivateur Spaghettis à la carbonara (P) Thon à la catalane Emmental râpé Flan vanille	
MERCREDI	Potage du Barry Galette de pois chiches Tortis Sauce orientale Emmental râpé Fruit de saison	Hamburger Fish burger Pommes américaines Salade Ketchup Yaourt nature sucré	Potage crécy Palets fromagers Macaroni Sauce moutarde Fromage blanc nature sucré	Menu du Sud-Ouest Potage aux poivrons Cassoulet (P) Saucisses végétales Pommes de terre Gâteau basque	Menu du Sud-Ouest Potage aux poivrons Cassoulet (P) Saucisses végétales Pommes de terre Gâteau basque	 Omelette Boullgour Ratatouille Croc'lait Fruit de saison	Potage à la tomate Poisson pané (MSC) Riz Sauce aux poireaux Fromage blanc nature sucré	Coleslaw Dahl de lentilles Riz Sauce Brassé aux fruits
JEUDI	Potage du Barry Galette de pois chiches Tortis Sauce orientale Emmental râpé Fruit de saison	Hamburger Fish burger Pommes américaines Salade Ketchup Yaourt nature sucré	Potage crécy Palets fromagers Macaroni Sauce moutarde Fromage blanc nature sucré	Menu du Sud-Ouest Potage aux poivrons Cassoulet (P) Saucisses végétales Pommes de terre Gâteau basque	Menu du Sud-Ouest Potage aux poivrons Cassoulet (P) Saucisses végétales Pommes de terre Gâteau basque	 Omelette Boullgour Ratatouille Croc'lait Fruit de saison	Potage à la tomate Poisson pané (MSC) Riz Sauce aux poireaux Fromage blanc nature sucré	Coleslaw Dahl de lentilles Riz Sauce Brassé aux fruits
VENREDI	Carottes râpées HVE Escalope de poulet Croquette de poisson Purée Sauce forestière Tarte au sucre	Haché au saumon Semoule Piperade Brie Fruit de saison	Carbonade Timbale de poisson Pommes sautées Salade Edam Fruit de saison	Carottes râpées HVE Colin au citron (MSC) Riz Gratin de brocolis Crème dessert chocolat	Carottes râpées HVE Colin au citron (MSC) Riz Gratin de brocolis Crème dessert chocolat	Céleri rémoulade Hachis parmentier Parmentier de thon Salade St Nicolas Liégeois vanille	Macédoine Chipolatas (P) Brandade de poisson Purée Salade Mousse au chocolat	Menu de Noël Pâté en croûte Rôti de dinde Colin aux cranberries Pommes pins Petits pois carottes Sauce aux marrons Bûche de Noël au chocolat

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Repas de Substitutions

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveaux Produits

Produit Saveur en Or

Produits Biologiques

Produits Labelisés