

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 8 Du 24 au 28 juin 2024

LUNDI 24/06/2024	MARDI 25/06/2024	MERCREDI 26/06/2024	JEUDI 27/06/2024	VENDREDI 28/06/2024
Tomates et mozzarella basilic 	Taboulé			
Escalope de dinde sauce crème	Gnocchi sauce tomate et râpé (plat complet) 		Cabillaud sauce provençale 	Cheese burger
Riz créole Haricots verts aux oignons	*****		Pâtes penne et râpé Carottes persillées	Pommes de terre campagnardes Poêlée de légumes
	Yaourt sucré		Vache qui rit	Yaourt aromatisé
Biscuit palmier	Beignet donuts		Mousse au chocolat	Cake vanille 

Légende



De saison



Viande Bovine Française (VBF)



Recette du chef



Pêche responsable



Plat végétarien

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 9 Du 1er au 5 juillet 2024

LUNDI 01/07/2024	MARDI 02/07/2024	MERCREDI 03/07/2024	JEUDI 04/07/2024	VENDREDI 05/07/2024
	Melon jaune 		Taboulé	
Cordon bleu + ketchup dose	Sauce pesto 		Emincé de poulet au jus	Colin sauce provençale 
Riz créole Ratatouille	Pâtes et râpé		Purée de pommes de terre Courgettes sautées	Pâtes penne et râpé Aubergines à la tomate
Brie	Yaourt aromatisé			Yaourt aromatisé
Biscuit moelleux choco amandes	Fruit de saison		Tarte aux pommes	Brownie

Légende



De saison



Viande Bovine Française (VBF)



Recette du chef



Pêche responsable



Plat végétarien

RESTAURATION SCOLAIRE - RENTREE 2024/2025

Chers parents,

Nous avons décidé de procéder à un changement d'envergure concernant la restauration avec la mise en place d'une cuisine de production sur site et non plus une cuisine en liaison froide. C'est bien entendu dans un souci d'améliorer la prestation que ce choix est effectué et, pour permettre cette transformation, il est obligatoire de procéder à des travaux importants de transformation d'une de nos 2 cuisines actuelles. Ainsi, nous projetons que la fin des travaux devrait se terminer aux vacances de la Toussaint (nous espérons fin août). La société CTC (Cuisine Traditionnelle Collective) nous accompagne dans cette mutation et elle a accepté d'assurer cette liaison froide en attendant de pouvoir faire ce qu'ils affectionnent, en l'occurrence, travailler leurs produits frais en production sur place pour satisfaire à la qualité des menus proposés.

Nous changeons donc de prestataire et je rappelle à toute la communauté que l'enseignement catholique privé sous contrat ne bénéficie d'aucune aide de l'Etat concernant la restauration contrairement aux établissements publics d'où la différence de tarification (cf. tarifs sur le site internet)