

Quelques photos !

Les élèves ont tous repris les bonnes habitudes. Nos jeunes arrivants prennent leurs marques ; ils tâtonnent, hésitent, reviennent sur leurs pas... et trouvent ce qui leur convient. C'est l'essentiel !

Les « Plateaux Star » reviennent sur le site pour que tous les parents partagent ce moment avec leurs enfants.

Petit rappel : Le jeudi est le jour hebdomadaire du « tout fait maison » (ou presque !).

Repas du lundi 11 septembre 2023

Menu du jour

Salade de pâtes ou salade de riz
Saucisse à l'ail des ours / Duo de légumes
Yaourt
Salade de fruits

Fruits frais

Laitage

Protéine animale

Féculents

Légumes cuits



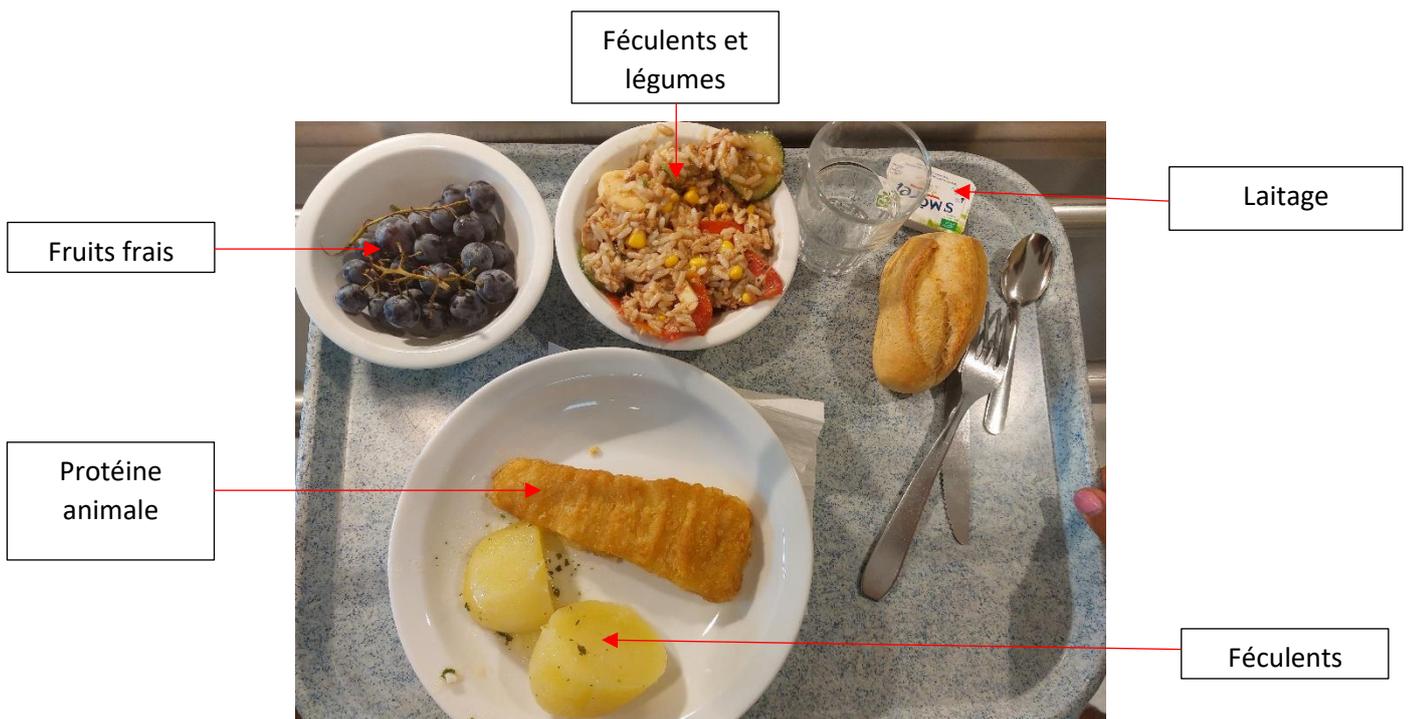
L'ail des ours,
c'est ça !



Repas du Mardi 12 septembre 2023

Menu du jour

Salade composée
Poisson meunière / Pommes de terre à l'anglaise
Fromage
Fruit frais



Repas du jeudi 14 septembre 2023

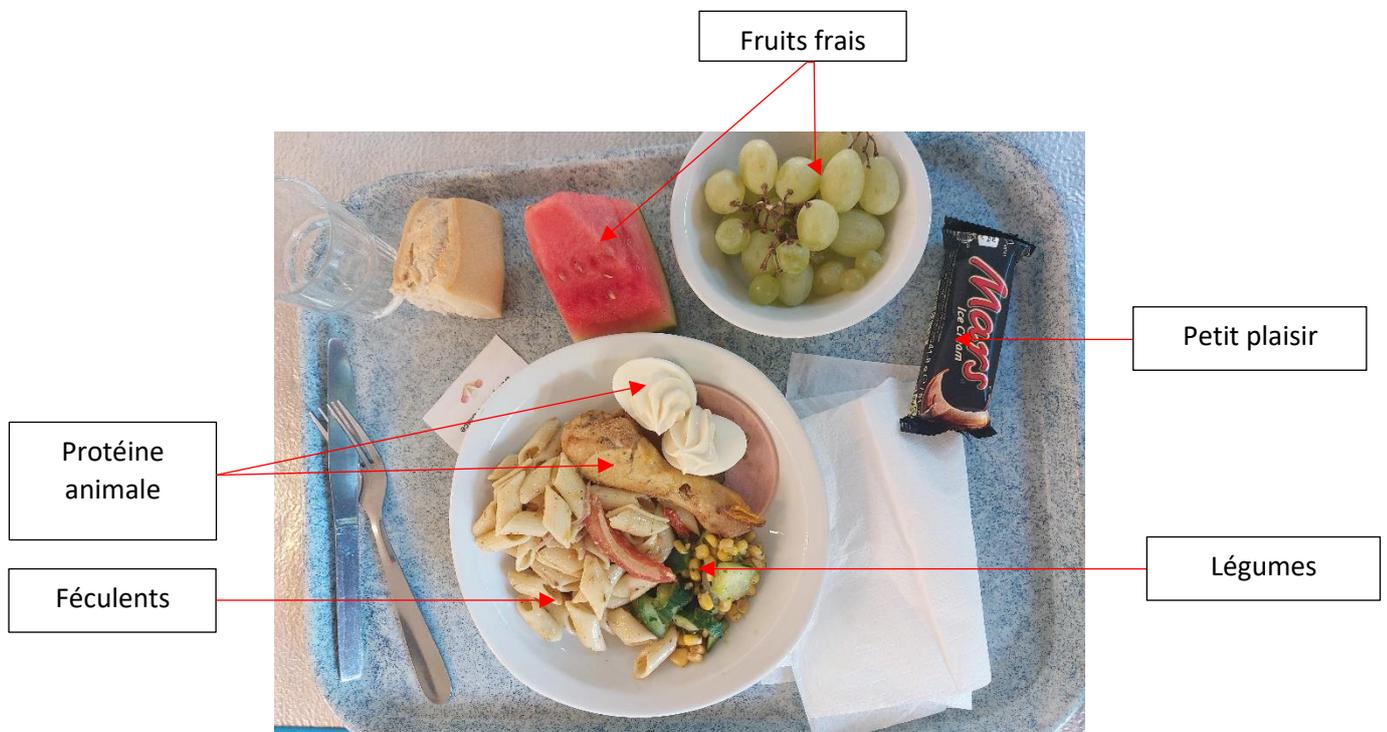
Menu du jour

Melon ou Pastèque

Assiette anglaise

Glace

Fruit frais



L'assiette anglaise est généralement très appréciée...

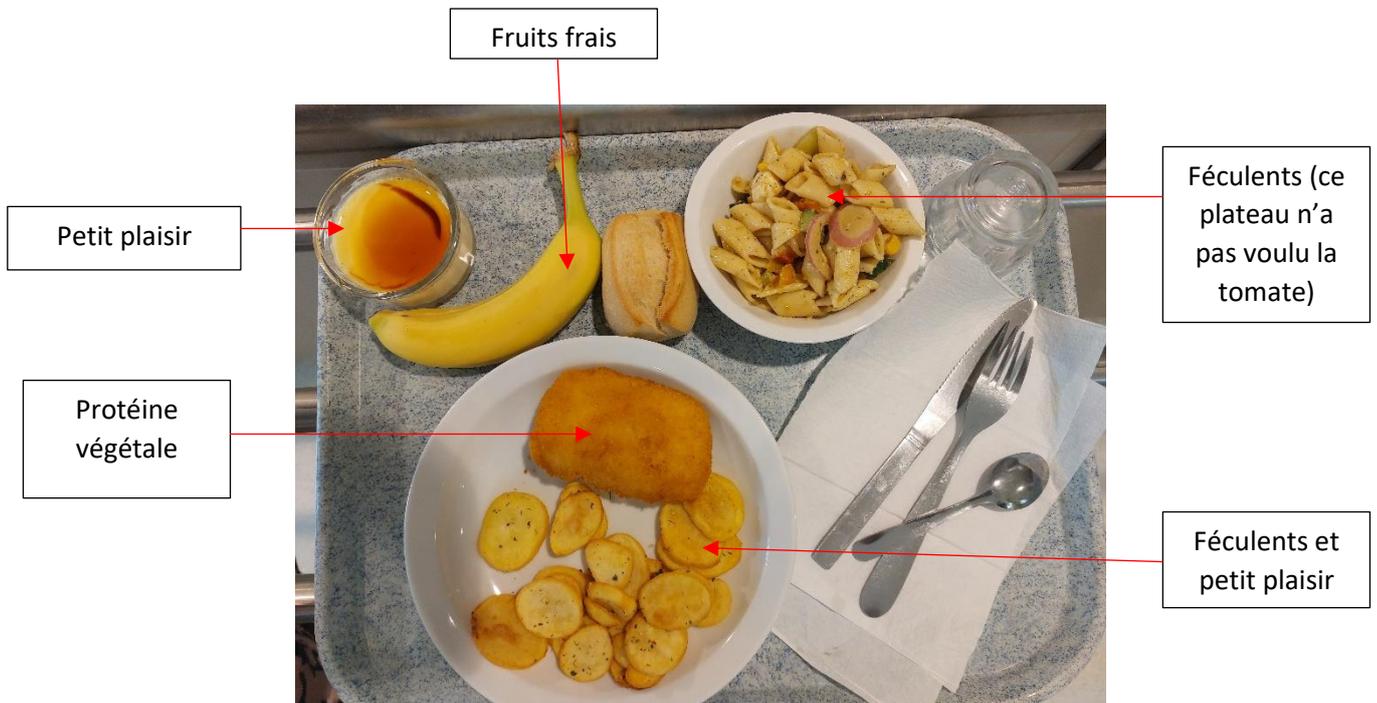
Composition froide et variée...

Et le dessert... se passe de commentaires !

Repas du vendredi 15 septembre 2023

Menu du jour

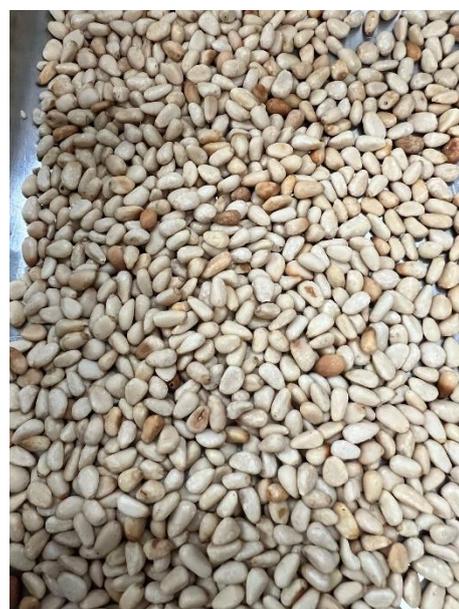
Tomate Mimosa ou Salade composée
Cordon bleu végétal / Pommes campagnardes
Flan au caramel
Fruit frais



Nous proposons régulièrement des buffets d'entrées... des crudités de saison ou des salades de pâtes, riz, céréales diverses. Chacun compose son plat selon ses goûts et son appétit.



Nous nous efforçons de proposer un maximum de produits frais, de préférence issus de circuits courts. Les produits sont travaillés dans nos cuisines.



Menu du jeudi en photos :



Un dressage à l'assiette (adaptée en fonction des goûts)

Poulet frais mariné / Salade concombre et maïs / Salade de pâtes /
charcuterie tranchée dans nos cuisines / Œuf mayonnaise

Une belle assiette, variée et colorée

POUR CEUX QUI L'IGNORENT ENCORE :

Tous les jours des menus équilibrés

Tous les jours 1 produit protéiné (viande / poisson / ou végétal)

Tous les jours 1 légume cru ou cuit (en entrée ou en garniture)

Tous les jours 1 féculent (en entrée ou en garniture)

Tous les jours 1 produit lacté (yaourt ou fromage)

Tous les jours 1 fruit (fruit frais ou salade de fruits ou compote)

Et parfois un petit plaisir en substitution !

Nous incitons les élèves à goûter à tout

Nous incitons les élèves à garnir leurs plateaux de tous les plats
proposés

Mais nous ne les forçons pas, ils restent libres de ne pas prendre ce
qu'ils ne consommeront pas !

MERCI à notre
équipe de cuisine