

A toutes les familles,

Je vous laisse quelques précisions pour la pause du midi la semaine prochaine :

- Si votre enfant vient jusqu'à présent à l'école le lundi et jeudi (initialement le groupe B) et mange d'habitude à la cantine, son repas sera prévu ces 2 jours. Pour le mardi et le vendredi, vous devrez prévoir le pique-nique.

- Si votre enfant vient jusqu'à présent à l'école le mardi et le vendredi (initialement le groupe A) et mange d'habitude à la cantine, son repas sera prévu ces 2 jours. Pour le lundi et jeudi, vous devrez prévoir le pique-nique.

- Si votre enfant ne venait pas à l'école pour le moment, (notamment les P.S et quelques GS), il faudra lui prévoir un pique-nique pour ce début de semaine.

- Si votre enfant faisait partie des permanences P.S/M.S pour personnel prioritaire, il faudra lui prévoir un pique-nique pour ce début de semaine.

Vous trouverez en pj le menu de la semaine, toujours en repas froids.

Ces modalités à la pause du midi ainsi que les récréations échelonnées nous permettront d'éviter autant que possible le brassage d'élèves.

Bien cordialement,


Cyrille AUVINET

Chef d'établissement
Ecole le Brandon Saint-Joseph
lebrandon-saintjoseph.fr

© 2020 Ecole le Brandon Saint-Joseph


OCÉANE
OCÉANIC RESTAURATION
100% PRODUITS FRAÎCHES


Restaurant scolaire
Menus du lundi 22 juin au vendredi 26 juin 2020

Membre de 

Semaine 4 (26)	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée Betterave sauce bulgare	Salade du chef		Carottes râpées vinaigrette	Tomate entière
Plat principal Œufs durs + mayonnaise	Filet de poulet froid + ketchup		Rôti de porc + mayonnaise	Jambon blanc
Légume Féculent Riz provençal	Salade de pommes de terre au thon		Pommes de terre sauce bulgare	Taboulé d'ébly
Produit laitier Yaourt sucré	Fruit de saison		Yaourt sucré	Marbré et crème anglaise
Dessert Crème dessert vanille				

* Plats composés
** Sans sauce

 Nouveauté

 Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire


* Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine scolaire met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif Allerg'lyce par votre établissement. Merci d'inviter toute personne allergique vers votre service de restauration pour en bénéficier.

Nos salades :

Riz provençal : riz, tomate, maïs, carottes, petits pois, persil

Salade du chef : salade, tomate, épaule, gruyère

Salade du soleil : pâtes, tomate, olives, ciboulette

 Les groupes d'aliments :

- Grains et légumineuses
- Viandes, volailles, œufs
- Produits laitiers
- Produits végétaux
- Produits d'origine animale
- Produits d'origine végétale

Par des raisons d'approvisionnement, l'Octave de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.
L'Octave de Restauration vous informe que le viande bovine est d'origine Française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VNF.