

A toutes les familles,

Nous avons pu rouvrir la cantine cette semaine et c'est une bonne chose.. Les enfants mangent à 3 par table. Pour l'instant les plats sont froids.Nous mobilisons beaucoup de personnel, nous avons une personne pour environ 12 élèves en moyenne.Nous avançons et l'essentiel est bien là. Je vous laisse les menus pour la semaine à venir.

Nous maintenons nos 6 classes en maternelle à la rentrée prochaine, ce qui veut dire que, connaissant la structure définitive, nous allons entrer sereinement dans la phase de composition des classes. Laëtitia PREEL est maintenue sur son poste.

Avec le COVID, n'oublions pas que 2 enseignants partent en retraite en juillet. Vous les connaissez bien : Marie-Annie GAUTRON en classe de CM2B et Jacky MANCEAU en classe de CM1A. Je vous dévoilerai le nom des nouveaux professeurs prochainement.

Le protocole suit son cours avec ses contraintes dans la phase de déconfinement. Pour le moment, nous ne pouvons accueillir davantage d'élèves et de classes. Tout le monde est mobilisé pour l'encadrement limité et les procédures de désinfection. Je ne manquerai pas de vous tenir au courant de chaque avancée possible.

Bien cordialement,

Cyrille AUVINET

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

OCÉANE
DE RESTAURATION
SOLIDARITAIRE

Restaurant scolaire

Menus du lundi 08 juin au vendredi 12 juin 2020

Membre de

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	
Semaine 2 (Ré.)					
Entrée	Macédoine surimi	Céleri à la crème et curry		Duo de crudités	Tomate au basilic
Plat principal	Jambon blanc	Filet de poulet froid + mayonnaise		Rôti de dinde + mayonnaise	Œufs durs + mayonnaise
Légume Féculent	Riz niçois	Salade tricolore		Salade Marco Polo	Quinoa printanier
Produit laitier					Yaourt pulvé
Dessert	Fruit de saison	Compote pomme-passion		Fruit de saison	

* 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 notice sanitaire est à disposition en repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif Allévio par votre établissement. Merci d'informer toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

Nos salades :

- Riz niçois : riz, carottes, poivrons, haricots verts, tomate
- Salade tricolore : pâtes, tomate, mozzarella, vinaigrette
- Salade gaULOise : pdt, chou-fleur, tomate, vinaigrette
- Salade Marco Polo : pâtes, surimi, poivrons, xérès, mayonnaise
- Quinoa printanier : quinoa, boulgour, semoule, carottes, maïs, tomate, vinaigrette

Duo de crudités : carottes, céleri, vinaigrette

Fruits et légumes : tomates, courgettes, aubergines, courmel, radis

Produits laitiers : yaourt, lait

Produits végétaux : riz, quinoa, pois chiches

AU FOOTBALL, JOUE COLLECTIF!
C'est le jeu de tous, tout le monde peut en profiter!

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certains composants du menu, et vous remercie de votre compréhension. Océane 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 VPP.