

























LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade coleslaw "chou blanc, carotte"	Salade mélangée et Mimolette		
Nuggets de blé	 Rôti de boeuf "façon kebab"	 Sauté de dinde	Hachis parmentier VGT "Oignons, carottes, Haricots rouges, Pomme de terre"	 Calamars à la romaine sauce tomate
 Semoule et ratatouille 	 Coquillettes	Gratin de Brocolis	 	 Riz pilaf
Smoothie vanille			 Gouda 	 Saint môret
 Poire	 Crème dessert au chocolat	 Feuilleté aux pépites de chocolat 	 Kiwi	 Compote de pomme
Pain au chocolat brique de lait	 Pain et Fromage Jus d'orange	Croissant pomme	 Pain et chocolat Jus de fruit 	Pain de mie et confiture compote à boire



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison



Plat végétarien



Label Rouge



Pêche durable



Origine France

Gouter uniquement pour les maternelles



Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique et fabriqué localement