











LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage Dubarry à la vache qui rit (chou fleur)			Pamplemousse	
Saucisse de Toulouse <small>*saucisse de volaille</small>	 Emincé de dinde à la provençale (tomates, courgettes, aubergines, poivrons)	 Lasagne chèvre épinards maison	 Sauté de bœuf à la moutarde	Blanquette de saumon
 Lentilles	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets)	Salade verte	 Carottes persillées	Riz safrané
	 Fromage blanc	Tomme blanche		Camembert
 Pomme Granny	Banane	Flan caramel	 Gâteau au yaourt à la poire maison	Ananas frais

*Croissant
Briquelette de lait chocolatée*



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Recette maison



Bœuf Race à viande



Label Rouge



Pêche durable



Viande bovine française



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



La liste des allergènes est disponible sur demande à la caisse des écoles

(menu proposé sous disponibilité des produits)