






















Menu bio



Menu Printemps

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes rapées		Salade hollandaise (salade, céleri, carottes)	Salade de mâche vinaigrette à la grenade 	Potage de légumes (carottes, poireaux, petits pois, chou fleur) à la vache qui rit
 Emincé de dinde forestier (champignons)		 Spaghetti bolognaise	 Steak haché de bœuf	 Sauté de veau au romarin 
Duo de chou romanesco et pommes de terre		Gratin de blettes	 Petis pois 	Boulgour aux petits légumes (carottes, navets)
Petits suisses aux fruits	 Tomme 		 Fromage blanc au citron façon stracciatella	
	 Ananas frais 	 Cake aux pommes	 Biscuit nappé au chocolat 	Banane
		Pain et chocolat Jus de fruits		



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Recette Maison



Bœuf Race à viande



Label Rouge



Pêche durable



Viande bovine française

elior





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

Liste des allergènes disponible auprès de la caisse des écoles



(menu proposé sous disponibilité des produits)