











LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Hollandaise (salade, tomate, gouda)	Carottes râpées et emmental		 Tomates vinaigrette	Salade de maïs
 Ailerons de poulet	 Sauté de porc au caramel *Sauté de dinde		Cordon bleu	 Filet de cabillaud sauce basilic
Potatoes	Gratin de courgettes et pommes de terre		Haricots verts	Riz aux petits légumes (carottes, céleri, poireaux)
Buchette mi chèvre	 Yaourt aromatisé		Mimolette	Tomme blanche
Glace Rocket (framboise, ananas, orange)	 Tarte aux pommes		 Panna cotta aux fruits rouges	 Poire



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison

elior 



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 à la caisse des écoles

(menu proposé sous disponibilité des produits)

