












LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Dips de carottes et sauce au fromage blanc		Salade verte au maïs	 Semoule à l'andalouse et mimolette (semoule, carottes en dés, petits pois)	
 Escalope de veau hachée (100% veau)	 Sauté d'Agneau aux amandes	 Lasagne bolognaise maison	Cordon bleu	 Filet de lieu à la tomate
 Pâtes coquillettes	Poêlée de brocolis et pommes de terre		Haricots verts 	Riz et ratatouille
 Yaourt aux fruits	Brie			 Fromage blanc
	Clémentine	Liégeois vanille	Raisin blanc	Banane
		<i>Pain au lait briquette de lait chocolatée</i>		



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison



Bœuf Race à viande



Label Rouge



Pêche durable



Viande bovine française



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

elior 



La liste des allergènes est disponible à la caisse des écoles

(menu proposé sous disponibilité des produits)