











Menu bio

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Velouté de potiron		 Carottes râpées	Salade hollandaise (Salade, tomates, gouda)
Couscous boulettes d'agneau (semoule, légumes couscous, boulettes d'agneau)	 Sauté de bœuf à la moutarde		 Spaghetti bolognaise & Fromage râpé	 Filet de cabillaud à la crème
	Brocolis gratinés			Boulgour aux petits légumes (carottes, navets, poireaux, céleri)
Crème dessert au chocolat	Comté		 Yaourt aromatisé	Coulommiers
 Orange	 Pomme		 Compote de banane	Raisin blanc



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

La liste des allergènes est disponible à la caisse des écoles

