















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade iceberg et cantal		Mâche et betteraves	Potage breton et vache qui rit (haricots blancs coco)
Saucisse de Francfort <small>*saucisse de volaille</small>	 Blanquette de veau	 Nuggets de colin	 Rôti de boeuf	Lasagne chèvre et épinards
 Lentilles	 Carottes fraîches vichy 	 Boulgour aux petits légumes	Frites <small>*Pommes noisettes</small>	
Yaourt nature		Petits suisses aux fruits		
 Poire	 Tarte aux pommes	 Orange	 Comme un œuf au plat (fromage blanc et abricots)	 Banane
		Chausson aux pommes Jus de fruit		



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux

Produit



Production maison

Produit



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)

S8