
















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Céleri à la rémoulade		Concombre vinaigrette et mimolette	
 Nugget de poisson	 Emincé de dinde à l'ancienne (champignons, carottes, oignons, crème)	 Filet de lieu sauce nantua (tomates, oignons, crème)	 Sauté de bœuf	 Chili végétarien (RIZ, tomates, courgettes, haricots rouges, maïs, aubergines) et tortillas
 Purée de haricots verts (pommes de terre et haricots verts)	Semoule	 Pâte penne	 Duo de brocolis et carottes	
Emmental		Petit moulé nature		 Carré de l'Est
 Pomme golden	Liegeois au chocolat	 Ananas	 Tarte au flan maison	Banane
		Pain au chocolat Jus de fruit		



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison



Label Rouge



Pêche durable



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



La liste des allergènes est disponible à la caisse des écoles

(menu proposé sous disponibilité des produits)

