














Menu Tout Fond

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Chou blanc et maïs 	 Jus de pamplemousse frais	Concombre au surimi	
 Ailerons de poulet	 Sauté de bœuf bobotie (abricots, raisins, curry)	Quenelles de volaille sauce aurore	Boulettes de veau aux herbes	 Filet de Cabillaud à la tomate
Potatoes	 Riz créole	Blé aux petits légumes (carottes, poireaux, céleri)	Duo de carottes jaunes et oranges	 Boulgour aux petits légumes (carottes, poireaux, céleri)
 Gouda	 Yaourt aromatisé à la vanille		Petits Louis	Cantal
 Orange		Mousse au chocolat	Donut's au sucre	Poire 

Pain et confiture
Jus de fruit



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



its Locaux



uction maison

F10U



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)

S12