
























Menu bio

Menu végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes vinaigrette 		 Salade chou chou (chou rouge et blanc au fromage blanc) 	Salade batavia à l'emmental	
 Emincé de dinde à l'ananas et curry	 Merguez 	 Omelette aux herbes	 Sauté d'agneau aux herbes	 Tagliatelle au saumon
 Riz	 Semoule et légumes couscous 	Pommes de terre sautées maison	 Poêlée de brocolis	
	 Saint Paulin 			Montboissier
Mousse au chocolat au lait	 Poire 	Fromage frais aux fruits	 Cake au miel 	 Banane

croissant
Jus de fruits



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



its Locaux

Produit



production maison



Label Rouge



Pêche durable



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

elior



La liste des allergènes est disponible à la caisse des écoles

(menu proposé sous disponibilité des produits)