

















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé (tomates, concombre, olives, menthe)	Salade niçoise (Salade, tomates, haricots verts, emmental, thon)		 Concombre et chèvre frais
 Sauté de poulet au curry	Cordon bleu	 Estouffade de bœuf aux olives	 Escalope de porc aux herbes *Dinde	 Filet de colin mariné (huile d'olive, tomates, herbes de provence)
 Duo de riz et carottes	Courgettes persillées	Gratin de blettes	Lentilles 	Haricots beurre à l'italienne (tomates, olives vertes)
 Brie			Comté	
 Pomme	 Milk shake banane	 Tarte aux pommes	 Orange	 Flan aux spéculoos 
		Pain et chocolat Jus de fruits		



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux

Produit



Recette maison

Produit

elior 



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)



S15