



















Menu bio



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Concombre à la vinaigrette 			Laitue iceberg
 Boulette de lentilles sauce curry 	 Spaghetti bolognaise 	 Emincé de dinde à la provençale	 Sauté de bœuf mironton (cornichons, tomates)	 Parmentier de colin 
Petits pois (petits pois, salade)		Printannière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, pommes de terre)	 Duo de carottes et courgettes	
Coulommiers	 Yaourt à la vanille 	Gouda	Pomme	 Fromage blanc
Orange		Banane	 Cake aux amandes et crème anglaise 	

Pain et confiture
 Compote
 pomme banane



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



its Locaux

Produit



Recette maison

Produit



Label Rouge



Pêche durable

elior 





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



S20

(menu proposé sous disponibilité des produits)