















Semaine du 17 au 21 Juin 2019



SEMAI **fraîch'** attitude



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Concombre vinaigrette et feta		Salade iceberg et mimolette	Pizza au fromage	 Melon charentais
Escalope de veau hachée (100% veau)	Saucisse de Toulouse *saucisse de volaille	 Cuisse de poulet rôti	 Sauté de bœuf aux poivrons frais	 Filet de cabillaud sauce vierge (huile d'olive, tomates, herbes, citron)
 Carottes fraîches	 Blé aux petits légumes (carottes, poireaux, céleri)	 Ratatouille aux légumes frais (tomates, aubergines, courgettes)	 Poêlée de courgettes fraîches	 Riz pilaf
	Croute noire			
Beignet au chocolat	 Abricots	 Cake à la carotte	Nectarine	Liégeois au chocolat

Pain et chocolat
Compote de pomme



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux

Produit



Recette maison

Produit



Bœuf Race à viande



Label Rouge



Pêche durable



Viande bovine française





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)



S25