













LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Carottes râpées vinaigrette		Pastèque	
 Escalope de porc sauce caramel *escalope de dinde	 Sauté de bœuf au paprika	 Blanquette de veau	 Rôti de dinde froid	Filet de cabillaud mariné (tomates, cerfeuil, citron)
 Gratin dauphinois	Blé aux petits légumes (carottes, poireaux, navets)	Riz et Poêlée de champignons	Salade de pâtes au pistou	 Semoule à la tomate
Croc lait		 Yaourt nature		 Brie
Poire	 Crème dessert au chocolat	Orange	Yaourt aux fruits mixés	Fraises

croissant
Jus de fruits



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits 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)