











LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre Tomates vinaigrette	 Carottes râpées vinaigrette		Pastèque Melon jaune	Salade verte et maïs salade verte et thon
 Escalope de porc sauce caramel <small>*escalope de dinde</small>	 Sauté de bœuf au paprika		 Rôti de dinde froid	Filet de cabillaud mariné <small>(tomates, cerfeuil, citron)</small>
 Gratin dauphinois	Blé aux petits légumes <small>(carottes, poireaux, navets)</small>		Salade de pâtes au pistou	 Semoule à la tomate
Croc lait Rondelé	Buche de chèvre		Fol epi	 Brie
Poire orange	 Crème dessert au chocolat		Yaourt aux fruits mixés	Fraises



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



its Locaux

production



production maison

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)