












# Menu bio



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Concombre vinaigrette		Pastèque		Tomates et feta
 Emincé de dinde aux champignons	 Hachis parmentier	 Sauté de bœuf aux poivrons	Cordon bleu	 Filet de lieu sauce safranée
 Pâtes farfalle		 Duo de carottes et riz	Gratin d'épinards en branches et pommes de terre	Petits pois
	 Camembert		Cotentin	
Flan nappé caramel	 Pomme	Yaourt aux fruits	Fraises	Muffin aux pépites de chocolat
		Pain et chocolat orange		



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Recette 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)