













**Menu
anti gaspi**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates	 Carottes râpées		Salade hollandaise (carottes, céleri, salade)	Carottes râpées Chou blanc
 Sauté de poulet à la moutarde	 Rôti de bœuf en emincé aux oignons 		Petit salé 	Filet de cabillaud au pesto
 Coquillettes	 Pôlée de légumes (carottes, haricots verts, pommes de terre)		Lentilles 	Rosti de légumes
Brebis crème	Yaourt nature Yaourt aromatisé		Mousse au chocolat	 Yaourt aromatisé
 Raisin	Beignet au chocolat		Banane	



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



its Locaux

PRODU



uction maison

PRODU



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)



S42