











**Menu
anti gaspi**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Concombre vinaigrette Carottes	Céleri rémoulade Tomates		Macédoine mayonnaise Salade de lentilles	 Filet de saumon à la crème
Nuggets de blé	Escalope de veau hachée (100% veau)		 Cuisse de poulet rôti	
 Haricots verts	Blé aux petits légumes (carottes, poireaux, céleri)		 Pommes de terre sautées	 Pâtes coquillettes
Croute noire Coulommier	Cantal Comté		Yaourt nature Yaourt aromatisé	Tomme noire
 Crème dessert au chocolat	Prunes		Nectarine	 Pomme golden



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



its Locaux

PRODU



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)