













**Menu  
anti gaspi**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tomates Salade de maïs	Concombre à la vinaigrette		Salade verte Betterave et maïs	Carottes râpées Salade hollandaise
 Spaghetti bolognaise	 Escalope de dinde aux herbes		 Sauté de veau forestier (champignons)	 Filet de colin à la tomate
 Fromage blanc	Frites *Potatoes		 Anjou poêlée de légumes (haricots verts, choux fleurs, courgettes)	 Riz
 Pomme rouge	Liégeois au chocolat Liégeois vanille		Emmental Gouda	 Yaourt aromatisé Yaourt nature
			 Gâteau au yaourt	Prunes Nectarine



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



its Locaux

FIJOU



Recette maison

FIJOU



Label Rouge



Pêche durable





***Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique et fabriqué localement***



S36

*La liste des allergènes est disponible à la caisse des écoles*

*(menu proposé sous disponibilité des produits)*