
















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Boulettes de bœuf à la tomate	 Tomates Concombre		 Salade asiatique (chou chinois, vinaigrette à la sauce soja)	 Saucisson sec *Roulade de volaille
	 Sauté d'agneau aux herbes		 Emincé de poulet aux champignons	 Cabillaud mariné
 Semoule	 Printanière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, pommes de terre)		 Choux fleurs en gratin	 Boulgour aux petits légumes
Yaourt façon milk shake à la vanille	Edam Gouda		Yaourt nature Yaourt aromatisé	 Brie Coulommier
Orange	Mousse au chocolat		 Tarte au chocolat	Banane



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux

F100



Production maison

F100



Label Rouge



Pêche durable





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



S39

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

*(menu proposé sous disponibilité des produits)*