
















Le GOÛT des saveurs ✨
(sucré, salé, acide, amer)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sucré/salé	Acide/sucré/salé	Amer/salé/sucré	Salé/sucré/amer	Salé/sucré
	Salade exotique ✨ vinaigrette agrume (salade, surimi, segments de mandarine, jus d'orange)		 Quiche à la carottes et mimolette ✨	
 Tartiflette végétarienne aux champignons frais (pommes de terre, fromage à raclette, champignons frais, crème)	 Boulette de bœuf sauce yakitori (sauce miel et soja)	 Sauté de porc sauce pamplemousse ✨ *sauté de dinde	 Cuisse de poulet sauce vallée d'Auge ✨ (pommes, cidre)	 Filet de Daurade à la vanille et abricots ✨
	 Semoule	Petits pois à la française (salade, carottes, pommes de terre)	 Duo de haricots verts et flageolets	 Riz
 Yaourt au sucre de canne	 Yaourt façon milk shake au chocolat (fromage blanc, lait, sauce chocolat)	Fromage petit moulé		Comté
 Pomme		 Tartelette à la cerise ✨	Raisin	Poire
		Brioche aux pépites de chocolat Jus de fruits		



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



its Locaux



uction maison



Label Rouge



Pêche durable





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



S41

La liste des allergènes est disponible à la caisse des écoles

(menu proposé sous disponibilité des produits)