












LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Tomates vinaigrette			Salade de pommes de terre (pommes de terre, tomates, olives, mimolette)
Merguez	 Sauté de porc au curry *sauté de dinde	Cordon bleu	 Rôti de bœuf aux herbes	 Colin meunière et citron
Semoule et légumes couscous (carottes, navets, poivrons, courgettes, pois chiches)	 Riz créole	Printannière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, pommes de terre)	 Pâtes macaroni	 Carottes fraîches braisées
 Camembert		Yaourt nature	 Saint Paulin	
Pastèque	Fromage frais aux fruits	Muffin aux pépites de chocolat	Pêche	Melon jaune

Pain et confiture
 Compote
 pomme banane



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



its Locaux



action maison

F100

elior



Label Rouge



Pêche durable





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



S37

La liste des allergènes est disponible à la caisse des écoles

(menu proposé sous disponibilité des produits)