














LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 <p>Carottes râpées et emmental</p>		<p>Salade hollandaise (carottes, salade, céleri)</p>	
 <p>Sauté de poulet à la moutarde</p>	 <p>Rôti de bœuf en emincé aux oignons</p> 	<p>Escalope de veau hachée (100% veau)</p>	<p>Petit salé</p>	 <p>Filet de cabillaud au pesto</p>  <p>(basilic, pignons de pin, huile d'olive)</p>
 <p>Coquillettes</p>	 <p>Pôelée de légumes (carottes, haricots verts, pommes de terre)</p>	<p>Boulgour sauce tomate</p>	 <p>Lentilles</p>	<p>Rosti de légumes</p>
<p>Brebis crème</p>		<p>Fromage blanc</p>		 <p>Yaourt aromatisé</p>
 <p>Raisin</p>	<p>Beignet au chocolat</p>	<p>Pomme</p>	<p>Mousse au chocolat</p>	<p>Banane</p>

Pain et chocolat
Compote de pomme



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Recette Maison



Bœuf Race à viande



Label Rouge



Pêche durable



Viande bovine française

elior





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

La liste des allergènes est disponible à la caisse des écoles

(menu proposé sous disponibilité des produits)



S42