












**Menu  
anti gaspi**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Batavia au thon Salade iceberg	Tomates vinaigrette  Incombre vinaigrette		  Rôti de bœuf aux herbes	Salade de pommes de terre (pommes de terre, olives, tomates)
Merguez	 Sauté de porc au curry *sauté de dinde		 Colin meunière et citron	
Semoule et légumes couscous	 Riz créole		 Pâtes macaroni	 Carottes fraîches braisées
 Camembert Brie	Croc lait Rondelé		 Saint Paulin Gouda	Mimolette
Pastèque	Fromage frais aux fruits		Pêche	Melon jaune



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



its Locaux

F1000



uction maison

F1000

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)*