



Menu
anti gaspi

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Potage dubarry (choux fleurs)</p>	 <p>Sauté de bœuf à la moutarde</p>		<p>Salade verte Chou rouge</p>	 <p>Tiep Bou Dien (Filet de lieu frais frit maison) Carottes, chou blanc, aubergines, potiron</p>
<p>Tagliatelle à l'andalouse (champignons, maïs, petits pois, courgettes, emmental râpé)</p>	 <p>Blé pilaf</p>		<p>Saucisse de Toulouse *Saucisse de volaille</p>	
<p>Crout noir Edam</p>	<p>Tomme blanche Saint Paulin</p>		 <p>Lentilles</p>	<p>Riz à la tomate et aux petits légumes</p>
 <p>Orange</p>	<p>Banane Raisin</p>		 <p>Fromage blanc</p>	<p>Vache qui rit</p>
			 <p>Pomme</p>	<p>Salade de fruits (ananas, orange, pomme, banane) à la purée de mangue</p>



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



its Locaux

PRODU



production maison



Label Rouge



Pêche durable



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

elior 



La liste des allergènes est disponible à la caisse des écoles

(menu proposé sous disponibilité des produits)