

















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Velouté d'endives 	 Œuf dur mayonnaise		Duo de carottes et céleri	Saucisson sec Roulade de volaille
 Sauté de porc à l'aigre douce *Sauté de dinde	 Lasagne chèvre épinards		 Escalope de dinde aux herbes	 Filet de cabillaud au basilic
 Semoule			 Gratin de brocolis à la béchamel	Purée de pommes de terre
Kiwi Orange	 Yaourt nature au sucre de canne		Petit suisse aux fruits	Comté
	 Raisin		 Bananouil (cake banane, fenouil, fromage blanc) 	 Poire Pomme



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux

F100



Cuisson maison

F100

elior 



Label Rouge



Pêche durable





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



S22

La liste des allergènes est disponible à la caisse des écoles

(menu proposé sous disponibilité des produits)