



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage dubarry vache qui rit (choux fleurs) 		Céleri rémoulade		menu proposé par la chef de cuisine Camou
Tagliatelle à l'andalouse (champignons, maïs, petits pois, courgettes, emmental râpé) 	 Sauté de bœuf à la moutarde	 Emincé de dinde aux olives	Saucisse de Toulouse *Saucisse de volaille 	 Tiep Bou Dien (Filet de lieu frais frit maison) Carottes, chou blanc, aubergines, potiron
	 Blé pilaf	Gratin d'épinards et pommes de terre	Lentilles	Riz à la tomate et aux petits légumes
	Tomme blanche		 Fromage blanc	Vache qui rit
 Orange	Banane	Liégeois au chocolat	 Pomme	Salade de fruits (ananas, orange, pomme, banane) à la purée de mangue

*Pain de mie et chocolat
Jus de fruits*



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



its Locaux

Produit



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)