



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Mélange fraîcheur (carottes, maïs, tomates, chou blanc)	Pomelos et sucre	Mélange gourmand (salade frisée, mâche, chicorée)	Salade coleslaw (carottes et chou blanc)
Escalope de porc à la moutarde <small>*escalope de dinde</small>	Sauté de bœuf bobotie (raisins, abricots, curry)	Colin meunière et citron	Moules à la crème	Omelette à l'emmental
Printanière de légumes (pommes de terre, petits pois, carottes, haricots verts)	Riz créole	Carottes et blé	Frites <small>*pommes noisettes</small>	Ratatouille (tomates, aubergines, courgettes)
Gouda			Fromage blanc	
Kiwi	Yaourt mix banane	Liégeois chocolat	Biscuit spéculoos	Cake aux pépites de chocolat

Pain et confiture
briquette de lait chocolatée



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison



Plat végétarien



Label Rouge



Pêche durable



Origine France





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)

S11