

















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées vinaigrette 		 Salade chou chou (chou rouge et blanc au fromage blanc)	Salade batavia à l'emmental	
 Riz à la Cantonnaise (riz, petits pois, maïs, œuf)	Merguez	 Bœuf en emincé	 Gigot d'agneau aux herbes	 Tagliatelle au saumon (crème, saumon, échalottes, citron)
	Semoule et légumes couscous	Pommes de terre sautées maison	 Petits pois	
	 Saint Paulin			Yaourt nature
 Yaourt aux fruits mixés	 Poire	 Mousse au chocolat	 Gâteau au miel	 Banane

Pain au lait
Fruit



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)



S12