

















Menu végétarien
Vége

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Carottes vinaigrette et emmental	Duo de chou (blanc et rouge)	Salade iceberg et mimolette	
 Spaghetti bolognaise	 Steak soja tomate basilic	 Sauté d'agneau aux amandes	 Cuisse de poulet aux herbes	 Filet de cabillaud mariné (huile d'olives, tomates, herbes de provence)
	 Duo de haricots verts et flageolets 	 Semoule	Gratin de choux fleurs	 Riz pilaf
Crème dessert vanille				 Edam
Pomme rouge local	 Beignet au chocolat	Yaourt aux fruits	 Gâteau à l'ananas et noix de coco	 Poire

Pain au lait
Jus de fruit



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



its Locaux

Produit



Recette maison

Produit



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)

