














LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Hollandaise (salade, tomate, gouda)	Carottes râpées et emmental		 Tomate et mozzarella	
 Ailerons de poulet	 Gigot d'agneau	 Lasagnes bolognaise	Cordon bleu	 Filet de cabillaud sauce basilic
Potatoes	Gratin de courgettes et pommes de terre		Haricots verts à l'échalotte	 Riz aux petits légumes (carottes, céleri, poireaux)
		 Yaourt nature		Tomme blanche
 Crème dessert au chocolat	 Tarte aux pommes	Prunes	 Gâteau breton à la framboise	 Poire

Pain et confiture
brique 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