



Semaine du 28 Septembre au 02 Octobre 2020
















Menu végétarien
Vége

Menu plaisir

Menu bio



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade iceberg		Tomate vinaigrette	
 Tagliatelle à l'andalous (tagliatelle, courgettes, maïs, champignons)	 Rôti de bœuf (façon kebab)	 Emincé de dinde à la crème	 Boulettes de bœuf au paprika	 Pané de colin d'alaska et citron
	 Pomme sautées du chef	Printanière de légumes (pommes de terre, carottes, petits pois, haricots verts)	 Gratin de brocolis	Blé à la tomate
 Yaourt aux fruits	Cantal	 Camembert		 Saint Paulin
 Pomme rouge	Panna cotta et coulis de fruits rouges	Raisin	 Gâteau au yaourt	 Banane

Pain au lait
Jus de fruits



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Recette 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)

