




















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
  <p>Concombre vinaigrette</p>		 <p>Salade verte et emmental</p>	 <p>Potage potiron à la vache qui rit</p>	 <p>Carottes rapées</p>
  <p>Omelette à l'emmental</p>	 <p>Sauté de bœuf aux oignons</p>	<p>Saucisse de volaille</p>	 <p>Poulet Yassa (Citron,oignon)</p>	 <p>Filet de cabillaud à la bordelaise</p>
 <p>Pommes campagnardes</p>	 <p>Macaronis</p>	 <p>Carottes à la crème</p>	 <p>Riz aux petits légumes (Poireaux,carottes,navets)</p>	<p>Semoule</p>
	<p>Bonbel</p>			
 <p>Crème dessert au chocolat</p> 	<p>Banane</p>	<p>Riz au lait</p>	 <p>Pomme rouge</p>	<p>Yaourt aux fruits</p>
		<p>Pain et fromage Jus de fruits</p>		



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Signature du chef

Produit



Label Rouge



Pêche durable



*Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique et fabriqué localement*

elior



*La liste des allergènes est disponible à la caisse des écoles*

(menu proposé sous disponibilité des produits)