


















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			 Carottes râpées	Potage de courgettes à la vache qui rit (Pommes de terre, oignon jaune, courgette)
 Steak de soja sauce tomate	 Nems au poulet	 Emincé de dinde à la crème	 Boulettes de bœuf au paprika	 Filet de cabillaud sauce citron
Torsades	 Riz cantonais (Petit pois, œuf)	Printanière de légumes (pommes de terre, carottes, petits pois, haricots verts)	 Semoule	Purée de potiron
Cantal AOC	 Fol épi petit roulé	 Camembert		
 Pomme rouge	 Rocher coco	Crêpe au chocolat	 Yaourt aux fruits	 Poire
		Pain et chocolat Jus de fruits		



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)

