


















Menu bio

Menu végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Friand au fromage	 Agriculture Biologique	Concombre, maïs (sauce fromage blanc)		Salade piémontaise (PDT, tomate, œuf, cornichon et mayonnaise)
Escalope de veau hachée 100% viande	 Agriculture Biologique Boulettes de bœuf au paprika	 Escalope de dinde Sauce tikka massala	Nuggets de blé	 Filet de lieu Tomate, huile d'olive, herbes de provence
 Agriculture Biologique Carottes sautées	 Agriculture Biologique Semoule	Duo de courgettes boulgour	Pommes de terre grenailles 	 Agriculture Biologique Haricots verts
	 Agriculture Biologique Saint môtret		Edam	
 Agriculture Biologique Crème dessert au chocolat	 Agriculture Biologique Pomme	 Agriculture Biologique Yaourt nature	Nectarine	Liégeois chocolat
Pain au chocolat brique de lait	 Agriculture Biologique Pain et Fromage Jus d'orange	 Agriculture Biologique Croissant Jus de fruit	 Cake maison Brique de lait fraise	Pain de mie et confiture compote à boire



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison



Label Rouge



Pêche durable



Origine France

Gouter uniquement pour les maternelles



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

