





















Menu végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Œufs bio durs mayonnaise		 Concombre vinaigrette		 Salade de tomates bio à l' emmental
 Taboulé oriental (semoule bio , tomates bio , concombres bio, dés de fromage, persil, menthe, citron))	 Sauté de veau	 Œufs Florentine bio (œufs bio, épinards , lait et guyère)	 Cuisse de poulet	 Paella de saumon (riz bio  saumon, oignons bio, poivrons bio et moules)
	 Gratin daupinois		 Pôlée de légumes bio d'été (tomates, courgettes, oignons, aubergines)	
 Yaourt vanille	St Paulin	 Yaourt nature	Mimolette	
 Abricot	Pastèque	 Brownie et crème anglaise	Crêpe au sucre	Melon Charentais
 Pain et chocolat jus de d'orange	Pain au lait Compote à boire	 Pain et confiture Fruit frais	Chausson aux pommes Fruit frais	 Pain et fromage jus de fruits



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison



Origine France



Label Rouge



Pêche durable

Gôûter uniquement pour les maternelles



Viande bovine française



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