





















menu froid



MENU  
EXOTIQUE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade piémontaise (pommes de terre, tomates bio œufs bio, mayonnaise, cornichon) 	Melon jaune	Salade composée (salade verte, maïs emmental bio) 	
Galopin de veau grillé 100% viande à la sauce tomate	Rôti de bœuf façon kebab	Quiche courgettes ou Quiche fromage (oignons bio, courgettes rapées bio, œufs bio, lait, emmental bio et mozzarella) 	Colombo de poisson (filet de lieu)	Omelette persillée
 Semoule	 Haricots verts persillés	Salade verte	 Riz pilaf	 Pâtes bio au fromage et sauce tomate
 Vache qui rit	Yaourt nature sucré ou yaourt nature sans sucre 	Fromage blanc 		 Gouda bio
 Compote de pomme bio		Brownie au chocolat 	 Pomme	 Poire bio
 Pain bio et chocolat Jus d'orange	Chausson aux pommes Mirabelles	Croissant Yaourt à boire	Pain et fromage Compote bio 	Pain complet et confiture Pomme bio 



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison



Plat végétarien



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

