























SAVEURS
D'AUTOMNE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			 Carottes râpées et emmental	Salade verte
 Quiche au fromage	 Rougail saucisse de Toulouse * de volaille	 Filet de poisson Meunière	 Poulet rôti aux champignons	Cappelletti aux 5 fromages sauce courgettes rapées crème parmesan
Salade verte	 Riz créole	 Poêlée de légumes (carottes, brocoli, pommes de terre)	Purée de patate douce	
 crème chocolat	 Yaourt nature	 Tomme		 Smoothie chocolat
 Orange	 Banane	 Cake à l'orange	 Compote de pomme	 Poire/Pomme
 Pain et chocolat jus de d'orange	Pain au lait Compote de pomme fraise	 Pain et fromage Fruit frais	 Cake maison Jus de pommes	 Pain et confiture Fruit frais



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison

elior 



Plat végétarien



Label Rouge



Pêche durable

Origine France

Gôter uniquement pour les maternelles



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

