



Semaine du 9 au 13 Septembre 2024



MENU GREC



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre et fêta			Pastèque	Taboulé (tomate bio, poivrons bio, concombre bio, olive)
Moussaka (Viande de bœuf, oignons bio, aubergines bio, tomates bio)	Oeufs brouillés	Cuisse de poulet rôti	Macaroni bio sauce lentilles mixées (tomates bio, carottes bio, emmental râpé)	Filet de poisson meunière au citron
Riz	Courgettes sautées	Pommes grenailles		Poêlée de haricots verts à l'échalotte
	Tomme	Camembert	Vache qui rit bio	Yaourt aux fruits
Nectarine	Moelleux aux pommes (œuf bio, pomme bio)	Melon	Liégeois chocolat	
Pain de mie et confiture Yaourt nature bio	Pain au lait Compote de pomme bio	Cake patate douce chocolat Brique de lait	Pain bio et chocolat Banane bio	Viennoise aux pépites de chocolat Jus de raisin



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



La liste des allergènes est disponible à la caisse des écoles

(menu proposé sous disponibilité des produits)