



Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages

**lundi**

Concombres  
vinaigrette

Navarin d'agneau

Duo de courgettes

**Mimolette\***

Riz au lait

**mardi**

**Menu de la classe  
CE2 Parmentier B**

Tomates mozzarella

Saucisse de Toulouse  
S/P : saucisse de volaille

Gnocchis

Brownie et crème  
anglaise

**mercredi**

Radis beurre

Sauté de poulet   
sauce suprême

Pommes de terre  
sautées

Petit suisse

Fruit

Goûter : pain , chocolat  
et lait

**jeudi**

Betteraves   
vinaigrette

Paëlla   
de poisson

Fromage blanc  
aromatisé

**vendredi**

Laitue vinaigrette

Omelette

Epinards   
béchamel

Mini brin d'affinois

Grillé aux pommes

Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos plats et préparations sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.



CUISINÉ SUR PLACE



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



MENU VÉGÉTARIEN

\* AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



LABEL ROUGE



PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE



COMMERCE ÉQUITABLE

