



Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages

lundi

Concombres
vinaigrette

Sauté de poulet
au caramel

Brocolis

Fromage blanc

Madeleine

mardi

Poisson
sauce dieppoise

Riz

Comté*

Pomme

mercredi

Tarte au fromage

Sauté de bœuf
aux carottes

Vache qui rit

Banane

**Goûter : baguette
viennoise, confiture
d'abricot et lait**

jeudi

Cordon bleu

Purée de pommes
de terre

Yaourt nature*

Fruit

vendredi

Melon

Bolognaise
végétarienne à
l'égréné de pois

Pâtes tortis

Flan au chocolat

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 RACE À VIANDE COMMERCE ÉQUITABLE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP) LABEL ROUGE PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE

