

<p>Lundi 2 menu bio</p> <p>Soupe de légumes </p> <p>Saucisse de volaille </p> <p>Flageolets a la crème </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Lundi 9 menu végétarien</p> <p>Salade de riz </p> <p>Tortillas bio</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Lundi 16 menu végétarien</p> <p>Salade mexicaine bio </p> <p>Œuf béchamel </p> <p>Epinards bio </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Lundi 23 menu bio</p> <p>Rilette bio ,surimi </p> <p>Ravioli bolo végétale bio </p> <p>Fromage bio</p> <p>Yahourt bio</p>
<p>Mardi 3</p> <p>Carottes râpées bio </p> <p>Filet de poisson sauce maison </p> <p>Riz thaï semi complet </p> <p>Yahourt bio</p>	<p>Mardi 10 menu bio</p> <p>Soupe de légumes </p> <p>Boulette de bœuf</p> <p>Gratin de brocolis </p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Mardi 17 menu bio</p> <p>Salade verte </p> <p>Pilon de poulet </p> <p>Carottes persillées </p> <p>Compote </p> <p>Petit biscuit bio</p>	<p>Mardi 24 menu bio</p> <p>Salade de maïs </p> <p>Saucisse de Toulouse </p> <p>Lentilles </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Mercredi 4 menu végétarien</p> <p>Poireaux vinaigrette </p> <p>Ravioli aux légumes bio </p> <p>Fromage bio </p> <p>Compote </p> <p>Petit biscuit bio</p>	<p>Mercredi 11</p>	<p>Mercredi 18 menu bio</p> <p>Salade de pommes de terre </p> <p>Saucisse de veau </p> <p>Gratin de poireaux </p> <p>Yahourt</p>	<p>Mercredi 25</p> <p>Salade de mâche</p> <p>Filet de poisson sauce maison </p> <p>Quinoa</p> <p>Yahourt bio</p>
<p>Jeudi 5 menu bio</p> <p>Taboulé </p> <p>Steak hache bio</p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>Yahourt</p>	<p>Jeudi 12</p> <p>Betterave cube </p> <p>Gratin de poisson </p> <p>Mélange 4 céréales</p> <p>Yahourt bio</p>	<p>Jeudi 19</p> <p>Soupe de légumes bio </p> <p>Filet de poisson sauce maison </p> <p>Riz thaï semi complet </p> <p>Fromage bio</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 26 menu bio</p> <p>Betterave lanière </p> <p>Haut de cuisse de poulet </p> <p>Choux fleurs persillés </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Vendredi 6 menu bio et végétarien</p> <p>Salade verte</p> <p>Fallafel de pois chiches</p> <p>Frites</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 13 menu bio</p> <p>Salade de choux blancs </p> <p>Haut de cuisse de poulet </p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>Fromage </p> <p>Compote bio </p>	<p>Vendredi 20 menu bio</p> <p>Céleri rémoulade </p> <p>Sauté de volaille </p> <p>Frites</p> <p>Yahourt</p>	<p>Vendredi 27 menu bio</p> <p>Soupe de légumes </p> <p>Quenelles au saumon </p> <p>Riz thaï </p> <p>Compote</p> <p>Petit biscuit</p>

Les menus peuvent être modifiés selon les délais de livraison



Les ingrédients suivants sont issus de l'agriculture biologique: Tous les féculents et la compote

Numéro agrément cuisine centrale

FR
01.354.055
CE

Le pain servi aux enfants est fabriqué avec de la farine de tradition française Label Rouge

Tous nos plats sont fabriqués à la cuisine centrale, toutes nos denrées sont garantis sans OGM

La liste des allergènes présents dans les plats est disponible à la consultation sur le site de la commune

Fruits et légumes

Viandes et poisson

Féculents

Laitage

Pâtisseries ou entremets amylicés