

<p>Lundi 5 menu</p> <p>Salade de pâtes </p> <p>Omelette (pleine air)</p> <p>Epinards bio a la crème</p> <p>Fromage bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Lundi 12 semaine du goût produits régionaux</p> <p>Betterave lanières </p> <p> Filet de poisson sauce maison </p> <p>Riz thaï semi complet </p> <p> Yahourt</p>	<p>Lundi 19 menu végétarien</p> <p>Taboulé libanais bio </p> <p> Quiche au fromage</p> <p>Salade verte bio</p> <p>Yahourt bio</p>	<p>Lundi 26</p> <p>Surimi, mayonnaise</p> <p>Ravioli aux 3 fromages</p> <p>Yahourt bio</p>
<p>Mardi 6 menu végétarien</p> <p>Salade de mâche</p> <p>Lasagne végétale bio</p> <p>Fromage bio</p> <p>Dessert chocolat fondant</p>	<p>Mardi 13 menu bio</p> <p>Salade de choux fleurs </p> <p> Pilon de poulet</p> <p>Pommes de terre sautées </p> <p>Fromage </p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Mardi 20 menu bio</p> <p>Tartare de concombre tzatziki </p> <p> Haut de cuisse de poulet</p> <p>Haricot vert </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mardi 27 menu bio</p> <p>Salade de maïs </p> <p> Boules de bœuf</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Mercredi 7</p> <p>Céleri rémoulade </p> <p> Filet de poisson sauce maison </p> <p>Boullgour</p> <p>Yahourt bio</p>	<p>Mercredi 14 menu bio et végétarien</p> <p>Salade de crozet </p> <p> Moussaka végétale</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 21</p> <p>Poireaux vinaigrette </p> <p> Gratin de poisson </p> <p> Riz thaï</p> <p>Glace</p>	<p>Mercredi 28</p> <p>Radis, beurre</p> <p>Haut de cuisse de poulet </p> <p> Carottes persillées bio</p> <p>Glace bio</p>
<p>Jeudi 8 menu bio</p> <p>Salade de maïs </p> <p>Diot de Savoie</p> <p>Gratin de courgettes </p> <p> Compote</p>	<p>Jeudi 15</p> <p>Salade de haricot vert bio </p> <p> Filet de poisson sauce maison </p> <p>Mélange 4 céréales</p> <p>Tarte aux pommes bio</p>	<p>Jeudi 22 menu bio</p> <p>Salade de pois chiches </p> <p> Steak haché</p> <p>Gratin de navet boule d or </p> <p>Yahourt</p>	<p>Jeudi 29</p> <p>Salade d'artichauts </p> <p> Filet de poisson sauce maison </p> <p>Pâtes</p> <p>Fromage bio</p> <p>Compote </p>
<p>Vendredi 9 menu bio</p> <p>Salade de tomates </p> <p> Filet de poulet</p> <p>Coquillettes semi complète</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 16 menu bio</p> <p> Carottes râpées </p> <p> Merguez bœuf et agneau </p> <p>Gratin de brocolis </p> <p> Yahourt</p>	<p>Vendredi 23 menu bio</p> <p>Salade de courgettes râpées </p> <p> Pilon de poulet</p> <p>Frites</p> <p>Compote </p>	<p>Vendredi 30 menu bio et végétarien</p> <p>Salade d'endives </p> <p>Nuggets de pois chiches</p> <p> Gratin de butternut</p> <p>Yahourt</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 amyliacés