

Repas BIO

Notre prestation :

Chaque jour du pain artisanal



Produit issu de l'agriculture biologique



Fruits de saison d'origine locale



Volailles Label Rouge



Produit local 

Préparation faite en cuisine centrale 

Produit Frais 

Fromage à la coupe 

Bon appétit !

Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires
Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
Sauté de bœuf Pâtes Camembert Fruit de saison	Taboulé Omelette au fromage Carottes vichy Fruit de saison	Mâche emmental Paëlla au poulet Petit suisse sucré	Carottes râpées Rôti de porc scc moutarde Courgettes ail persil Gâteau maison	Tomates mozzarella Hachis de poisson (purée de pommes de terre/poisson) Liégeois chocolat
<i>Bolognaise véggie</i>	<i>Omelette au fromage</i>	<i>Falafels</i>	<i>Galette de céréales au jus</i>	<i>Hachis véggie</i>
Viande noble	Menu Végétarien			Poisson

**Plats demandés par les enfants*

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.