












	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Trio de carotte, céleri et maïs			  Céleri (BIO) au fromage blanc
Plat	 Samoussa aux légumes et son jus Semoule aux petits légumes	 Nuggets de poulet (BIO) Sauce Barbecue Gratin de patate douce		Thon à la tomate   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	 Hachis parmentier Salade iceberg
Fromage	 Pont l'Evêque			Brie	
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	 Cake aux pépites de chocolat		 Fruit de saison	Crème dessert praliné
Goûter	Fromage blanc nature sucré Moelleux au citron	Fruit de saison Lait aromatisé chocolat		Croissant Yaourt à boire	Confiture Pain



Local



CE2



Bio



VBF



Recette du chef



Contient du porc



Végétarien



AOP



Global G.A.P



HVE



Issue de Label



VPF



Saveur en Or



Pâtisserie du chef



MSC

Rouge

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc