

Lundi 17 août - samedi 22 août Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
Déjeuner					
Betteraves à la ciboulette 9 14	Quiche lorraine 5 6 10	Taboulé 5	Tomates mozzarella 6 9 14	Carottes râpées AB	Pâté en croûte 5 6 10 13
Paupiettes de dinde à l'estragon 13	Poulet basquaise 1 2 3 5 6 9 13 14 12	Steak végétarien 5 13	Lasagne à la bolognaise 1 2 3 5 6 9 13 14 12	Filet de colin 11	Andouillettes à la moutarde 9 14
Carottes vichy 6	Riz Pilaf AB	Epinards à la crème 6	Salade verte	Gratin chou-fleur et pommes de terre 5 6	Pâtes 5
Carré frais 6	Brie 6	Gruyère 6	Fromage blanc bio sucré et fruits rouge AB 6	Kiri 6	Fromage du moment 6
Raisin Pain AB	Beignet aux pommes 5 10 Pain AB	Compote pomme Pain AB	Pain AB Pain AB	Poire Pain AB	Pâtisserie 3 5 6 10 Pain AB

Allergènes : 1 Arachide – 2 Céleri – 3 Fruits à coque – 4 Crustacés – 5 Gluten – 6 Lait – 7 Lupin – 8 Mollusques – 9 Moutarde – 10 Œuf – 11 Poisson – 12 Sésame – 13 Soja – 14 Sulfites

Labels

 : Label Rouge

 : BIO

 : AOC

 : HVE

 : MSC

 : Fruits et Légumes à l'école **

 : AOP

 : IGP

 : STG

 : Pêche Durable

 : RUP

 : Lait et Produits laitiers à l'école **

*Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

** Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.