

RAPPEL

Apportez votre serviette tous les lundis et récupérez-la les vendredis !

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENREDI 6
AB SALADE DE POMMES DE TERRES AB RÔTI DE BŒUF CAROTTES À LA CRÈME AB GOUDA ET EMMENTAL AB ANANAS	AB VELOUTÉ DE COURGES CROZIFLETTE SALADE AB YAOURT NATURE AB POMMES	AB SALADE D'ENDIVES ESCALOPE DE DINDE AB HARICOTS VERTS AB FROMAGE AB SALADE DE FRUITS	SALADE DE CHOUX ROUGE AU FROMAGE AB RÔTI DE PORC SAUCE BARBECUE AB PETITS POIS AB CRÊPES	CÉLERI VINAIGRETTE TRUITE À LA FONDUE DE POIREAUX AB BOULGOUR AB VERRE DE LAIT AB COMPOTE
LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENREDI 13
ALSH AVOCATS VINAIGRETTE AB ESCALOPES DE PORC AB PURÉE DE BROCOLIS AB FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGES	ALSH AB SOUPE DE LÉGUMES TACOS SALADE AB FROMAGE AB FRUIT	ALSH COLESLAW ÉMINCÉS DE DINDE AB HARICOTS BEURRES GÂTEAU	ALSH BETTERAVES BEIGNETS DE CALAMARS CAROTTES À LA CRÈME AB FRUITS	ALSH AB LENTILLES VINAIGRETTE AB PÂTÉ DE POMMES DE TERRE SALADE AB FROMAGE AB KIWI
LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENREDI 20
ALSH AB SALADE DE HARICOTS VERTS AB SAUTÉ DE PORC AB PÂTES AB FROMAGE AB FRUITS	ALSH <i>Mardi Gras</i> AB BOUILLON GRAS AB POT AU FEU ET SES LÉGUMES TARTE AUX PRUNEAUX	ALSH CAROTTES RÂPÉES BUTTERNUT FAÇON TARTIFLETTE AB COMPOTE	ALSH AB VELOUTÉ DE LÉGUMES SECS TARTINE AUX LÉGUMES ET FROMAGE SALADE AB YAOURT	ALSH CHARCUTERIE BLANQUETTE DE POISSON AB POMMES DE TERRE VAPEUR AB FROMAGE AB FRUIT
LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENREDI 27
CAROTTES RÂPÉES AB POULET AB PÂTES AB EMMENTAL AB COMPOTE	AB TARTE AUX OIGNONS AB OMELETTE AB SALADE AB POMMES AB CRÈME DESSERT	AB COLESLAW ROGNONS DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS AB PURÉE DE PATATES DOUCES AB FROMAGE AB FRUIT	AB BOUILLON ASIATIQUE AB ÉMINCÉS DE BŒUF AB RIZ CANTONNAIS AB BANANE	SAUCISSON À L'AIL CALAMARS PERSILLÉS AB BROCOLIS OSSAU IRATY AOP AB KIWI



Projet lutte anti-gaspi



Agriculture biologique



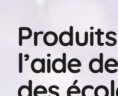
Agriculture locale



Permaculture Locale



FAIT MAISON



Nos viandes de bœuf, porc, veau et poulet sont locales et / ou limousines.

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

Les menus en vert sont végétariens et en jaune « à thème ». Ces informations ne sont pas contractuelles. Les menus et provenance peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques. Les plats sont susceptibles de contenir des allergènes présentés dans un document annexe.