

<p>Lundi 3 menu végétarien</p> <p>Salade verte bio</p> <p>Ravioli aux légumes du soleil </p> <p>Yaourt actimel</p>		<p>Lundi 17</p> <p>Salade verte bio</p> <p>Filet de poisson sauce maison </p> <p>Riz </p> <p>Vache qui rit </p> <p>Compote </p>	<p>Lundi 24</p> <p>Salade de lentilles bio</p> <p>Gratin fleurettes choux fleurs et brocolis </p> <p>Ratatouille bio </p> <p>Fromage bio</p> <p>Yaourt bio</p>
<p>Mardi 4</p> <p>Salade de maïs bio </p> <p>Filet de poisson sauce maison </p> <p>Riz</p> <p>Fromage bio</p> <p>Glace</p>	<p>Mardi 11</p> <p>Rosette, surimi mayonnaise </p> <p>Couscous végétarien bio </p> <p>Fromage bio</p> <p>Activia Framboise</p>	<p>Mardi 18</p> <p>Salade de fond d'artichaut et maïs bio </p> <p>Haut de cuisse de poulet </p> <p>Petit pois bio </p> <p>Fromage bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Mardi 25 menu végétarien</p> <p>Salade de cœur de palmier </p> <p>Tomate farcie végétale </p> <p>Riz thaï semi complet</p> <p>Glace</p>
<p>Mercredi 5</p> <p>Salade de pâtes, dès de fromage </p> <p>Œuf dur sauce aurore </p> <p>Epinard bio</p> <p>Fromage bio</p> <p>Compote </p>	<p>Mercredi 12</p> <p>Asperge</p> <p>Filet de poisson sauce maison </p> <p>Boulgour</p> <p>Fromage bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Mercredi 19</p> <p>Taboulé bio</p> <p>Boulette de bœuf </p> <p>Gratin de brocolis bio </p> <p>Glace</p>	<p>Mercredi 26</p> <p>Salade de tomate bio </p> <p>Filet de poisson sauce maison </p> <p>Semoule</p> <p>Fromage bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>
<p>Jeudi 6</p> <p>Radis, beurre </p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Carottes persillées bio </p> <p>Danonino maxi fraise</p>	<p>Jeudi 13</p> <p>Salade de pois chiche bio </p> <p>Steak haché </p> <p>Haricot vert persillé bio </p> <p>Yaourt bio</p>	<p>Jeudi 20 menu végétarien</p> <p>Poireaux vinaigrette </p> <p>Chili à la protéine de soja </p> <p>Riz</p> <p>Moelleux au chocolat</p>	<p>Jeudi 27</p> <p>Salade verte bio </p> <p>Galopin de veau</p> <p>Frites</p> <p>Gourde récré olé chocolat</p>
<p>Vendredi 7 menu bio</p> <p>Salade de tomates </p> <p>Pilon de poulet </p> <p>Frites</p> <p>Compote </p>	<p>Vendredi 14 menu bio</p> <p>Carotte râpée </p> <p>Haut de cuisse de poulet </p> <p>Pâte semi complète</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 21 menu bio</p> <p>Melon </p> <p>Quenelle </p> <p>Semoule</p> <p>Fromage </p> <p>Compote </p>	<p>Vendredi 28 menu bio</p> <p>Pastèque</p> <p>Saucisse de volaille</p> <p>Gratin de choux fleurs</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</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 amylicés