






LUNDI 11 OCTOBRE	MARDI 12 OCTOBRE	MERCREDI 13 OCTOBRE	JEUDI 14 OCTOBRE	VENDREDI 15 OCTOBRE
Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées
<p>Sauté de veau Poisson du jour Légumes vapeur</p> 	<p>Canard aux olives Poisson du jour</p>  <p>Pennes bio</p> 	<p>Calamars à la romaine Trio de légumes grillés</p>	<p>Pizza aux fromages ou aux légumes Salade</p>  	<p>Poisson du jour Pommes sautées</p>
Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
<p>Gaufres</p>  <p>Fruits de saison </p>	<p>Gâteau de riz</p>  <p>Fruits de saison </p>	<p>Dessert</p>  <p>Fruits de saison </p>	<p>Cannelé crème anglaise</p>  <p>Fruits de saison </p>	<p>Compote bio</p>  <p>Fruits de saison </p>

Menu non contractuel qui est en fonction des livraisons, des arrivages et des contraintes techniques et humaines



Fait maison



Végétarien



Produit biologique



Produit local/circuit court

La Gestionnaire

Nadia OUARED



Le Proviseur

Pascal BOUZIN

