











LUNDI 18 OCTOBRE	MARDI 19 OCTOBRE	MERCREDI 20 OCTOBRE	JEUDI 21 OCTOBRE	VENDREDI 22 OCTOBRE
Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées
<p>Tajine aux fruits secs Poisson du jour Semoule</p> 	<p>Saucisse de Toulouse Poisson du jour Haricots blancs à la tomate</p> 	<p>Steak haché Poisson du jour Haricots verts</p> 	<p>Spaghettis végétariens</p> 	<p>Poulet braisé Poisson du jour Pommes de terre rissolées Epinards</p> 
<p>Fromage à la coupe Yaourt</p>	<p>Fromage à la coupe Yaourt</p>	<p>Fromage à la coupe Yaourt</p>	<p>Fromage à la coupe Yaourt</p>	<p>Fromage à la coupe Yaourt</p>
<p>Fromage blanc bio </p>  <p>Fruits de saison </p>	<p>Poires au chocolat</p>  <p>Fruits de saison </p>	<p>Dessert</p>  <p>Fruits de saison </p>	<p>Pâtisserie</p>  <p>Fruits de saison </p>	<p>Crème dessert</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

