





Mercredi 6

 Sauté de porc au pruneaux

 Courgettes persillées

Petit suisse nature

Cocktail de fruit

Mercredi 5


 Patèque

Paëlla

Fromage blanc

Sablé

Mercredi 13

Sauté de poulet au romar 

Côtes de blettes persillées

Yaourt nature

Tarte aux pommes

Mercredi 20

Lasagne de légumes


Fromage blanc

Fruit

Mercredi 27

Salade de tomates mozzarella

Filet de poisson sauce crème

 Semoule

Liégeois chocolat



Nos produits du terroir (issus de productions locales) sont proposés au moins deux fois par mois

 *Bœuf Local*

 *Porc local*

 Volaille née, élevée et abattue en France

  Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit local labellisé

Produit local

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: Gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Tout enfants souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire et aux service gestionnaire de la collectivité afin de mettre en place un PAI (Plan d'Accueil Individualisé).