



Mercredi 25
Salade Niçoise
Sauté de poulet suprême
Petits pois au jus
Tarte Bourdaloue
Mercredi 23
Salade de chou rouge
Wing's de poulet
Ratatouille
Yaourt nature

Mercredi 2
Filet de colin à la tomate
Beignets de choux-fleurs
Yaourt nature
Fruit
Mercredi 30
Pâté croute et cornichons
Aiguillettes de poulet aux herbes de provences
Emincés de poireaux au curry
Fraises

Mercredi 9
Salade risoni
Moussaka
Kiwi

Mercredi 16
Lasagnes de légumes
Fromage blanc
Madeleine



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).