


























Menu du 05/01 au 09/01/2026

| <i>LUNDI</i> | <i>MARDI</i> |
|---|--|
| Rosette et cornichons Paupiette de veau Pâte  au beurre Pommes   | Carottes râpées   Poulet au curry  Haricot vert  Camembert   Bananes   |
| <i>JEUDI</i> | <i> VENDREDI</i> |
| Salade verte  et croûtons Lentilles  au curry Riz  Chèvre   Cake aux fruit  | Betteraves   Cube de colin sauce tartare Brocolis   Yaourt nature   Orange   |

Les menus sont susceptibles d'être modifiés

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles



Appellation d'origine contrôlée



Label rouge



Agriculture biologique



Alimentation durable



Appellation d'origine protégée



Appellation d'origine contrôlée

Les viandes sont d'origine française
 les yaourts sont servis nature
 les légumes et les fruits sont servis nature