



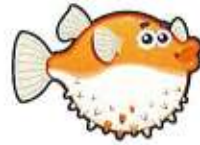
Produit transformé et élaboré dans une zone géographique déterminée



Viande de qualité supérieure



Produits riches en oméga3 agriculture respectueuse de l'environnement



Bon Appétit



Pâtisserie maison



Plat maison



Certifié MSC



Produits bio



Produits locaux

MENU CANTINE

Semaine du 26 au 30 septembre 2022

Menu Végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâté de campagne ou de foie Rillette de poulet	Céleri Rémoulade Salade de blé	Salade verte/édam Salade verte/croûton	Pamplemousse Avocat
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poêlée de poisson ou saucisse de Toulouse Semoule	Œufs béchamel Epinards	Bourguignon Purée	Cordon bleu Petits pois
Produits laitiers	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote Biscuit	Liégeois aux fruits	Raisins ou pommes	Tarte aux fruits



Le groupe d'élèves

Le Principal,

Anne Sophie DEGERT

La gestionnaire,

M.H.DAHU



Le dîner
Un vrai repas à partager.



La collation
Envie de faire une pause ?



Envie de faire une pause ?

Pour répartir du bon pain après une matinée active !



Le midi de l'élève
Le repas essentiel pour bien commencer la journée.



Le déjeuner

