


Menu

Du Lundi 27 novembre au Vendredi 1^{er} décembre 2023

LUNDI Potage/Salade composée/Jambon blanc/Betterave
Veau BIO
Céréales BIO/Purée de carottes BIO
*** Fruit BIO *** Programme FranceAgriMer 

MARDI *** Salade Bar BIO *** Programme FranceAgriMer 
Couscous/Bœuf/Mouton
Légumes
Fromage blanc BIO Local/Fruit/Mousse Stracciatella/Liégeois

MERCREDI Tomate BIO/Œuf dur/Macédoine
Hachis parmentier maison/Faux filet
Salade/Purée
Yaourt BIO/Fruit/Pâtisserie maison

JEUDI *** Salade Bar BIO *** Programme FranceAgriMer 
Poulet rôti Label Rouge/Pot au feu
Pâtes BIO/Légumes BIO
Fruit/ Yaourt à boire BIO Local/Compote/Velouté fruit

VENDREDI Friand fromage/Quiche lorraine/Salade mixte
Poisson meunière/Filet de poisson
Haricots verts/Chou-fleur BIO
Riz au lait maison/Yaourt sucré/Flan au chocolat BIO/Fruit

Nos pains sont fabriqués par un Maître Artisan Boulanger

*** Programme FranceAgriMer : Aide UE à destination des élèves *** 

Les produits locaux sont en circuit court et issus de la région Nouvelle-Aquitaine

Menu conseil dans le cadre de la réglementation du G.E.M.R.C.N.

Bon Appétit ! Que Aproveche ! On Egin !

Le Principal 

Le Gestionnaire


Le Gestionnaire 