




Menu

Du Lundi 20 Avril au Vendredi 24 Avril

Lundi	 <p>Saucisson sec / Chorizo / Pâté basque / Surimi Sauté de poulet aux épices / Filet de poisson blanc colin Pâtes BIO / Poêlée printanière Brie à la coupe *** Fruits BIO *** Programme France Agrimer</p>
Mardi	 <p>*** Salade Bar BIO *** Programme France Agri Mer Sauté de bœuf BIO / Rôti de porc IGP Haricots verts BIO / Chou-fleur BIO Crêpes Fruits BIO</p>
Mercredi	<p>Pomelos BIO / Assiette de crudités BIO Chili con carne Riz pilaf BIO Yaourt aux fruits Fruit BIO</p>
Jeudi	 <p>*** Salade Bar BIO *** Programme France Agri Mer Cappelletti ricotta épinards Yaourt à boire BIO *** Fruits BIO *** Programme France Agrimer</p>
Vendredi	<p>Feuilleté emmental / Nems de poulet / Assiette de crudités Cordon bleu de dinde / Moules à la plancha IGP Frites / Haricots plats BIO Yaourt fermier BIO Compote de fruits BIO</p>

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 !

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements fournisseurs

La Principale



Le Gestionnaire



Le Gestionnaire

Gretell RICHY
Infirmière DE. EN
Adeli : 64 60 96 88 3
Tél. : 05 59 20 32 48

