

Menu

Du Lundi 12 octobre au Vendredi 16 Octobre

Lundi	Butternut BIO rapé au curry/ Pomelos Salade haricots verts / Betteraves BIO Saucisses basquaises / Carré de Seitan BIO Lentilles BIO / Purée de carottes BIO *** Yaourt fermier BIO *** Programme France Agrimer 
Mardi 	*** Salade Bar et légumineuses BIO *** Programme France Agrimer Pâtes BIO / Sauce fromagère ou tomate Poêlée de légumes BIO Beignets à la pomme / Fruits BIO
Mercredi	Assiette de crudités diverses / Asperges vinaigrette Cordon bleu / Petits pois BIO Yaourts BIO / Fruits BIO
Jeudi 	*** Salade Bar et légumineuses BIO *** Programme France Agrimer Paupiettes de veau Cuisse de poulet (ferme Aldabia) Haricots verts BIO / Courgettes sautées BIO *** Fromage de vache Local BIO *** Programme France Agrimer *** Fruits BIO *** Programme France Agrimer 
Vendredi 	Pizza fromage / Feuilleté émmmental / œuf mayonnaise Poisson frais de la Criée de Saint Jean / Filet poisson Cheddar Carottes BIO sautées à l'ail / Poêlée printanière Fromage à la coupe : emmental *** Fruits BIO *** Programme France Agrimer

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 !

La Principale



Le Gestionnaire



L'Infirmière

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

