

Menu

Du Lundi 5 octobre au Vendredi 9 Octobre

Lundi 	OËuf mayonnaise BIO / Paté basque / Surimi / Sardines à l'huile Sauté de porc (IGP) / Gratin de poisson Haricots verts BIO / Gratin d'aubergine BIO Fromage de vache fermier BIO *** Fruits BIO *** Programme France Agrimer
Mardi 	*** Salade Bar et légumineuses BIO *** Programme France Agrimer Cordon bleu / blanquette de veau Pâtes BIO / Purée de potimarron *** Yaourt fermier BIO *** Programme France Agrimer Velouté de fruits / Fruits BIO 
Mercredi	Assiette de crudités diverses Cuisse de poulet (ferme Aldabia) Potatoes maison / Brocolis BIO Fromage blanc local BIO Fruits BIO
Jeudi 	*** Salade Bar et légumineuses BIO *** Programme France Agrimer Dahl de lentilles corail BIO Riz pilaf BIO Donuts Fruits BIO 
Vendredi	Feuilleté emmental / Pastèque BIO / Carottes rapées BIO Filet de poisson Cheddar / Poisson frais de la Criée de Saint Jean Semoule BIO / Epinards à la crème *** Yaourt BIO *** Programme France Agrimer 

Nos pains sont fabriqués par un Maître Artisan Boulanger

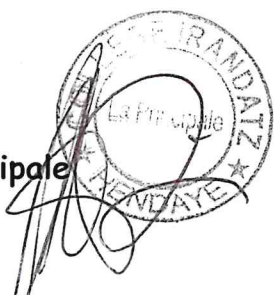
*** Programme FranceAgriMer : Aide UE à destination des élèves ***

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

