



SEMAINE DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI 16-sept	MARDI 17-sept	MERCREDI 18-sept	JEUDI 19-sept	AROM' FRUIT ET BAIES 20-sept
	Betteraves BIO vinaigrette		Carottes râpées	Taboulé aux baies de goji
Cordon bleu de volaille			Rôti de porc sauce au Neufchâtel AOP	Cœur de colin aux baies roses
Blé à la tomate	Farfalle à la bolognaise		Pommes vapeur	Riz
Camembert BIO			Haricots verts (accompagnement)	Carottes BIO (accompagnement)
Coupelle pomme fraise	Mousse au chocolat		Yaourt aromatisé framboise de la ferme du Vieux Puits	Chou vanille

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques



Cuisiné sur place



Nouveauté