








Menus de la Semaine du 6 au 10 novembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade de riz Bio à l'Emmental Poisson pané Haricots beurre Persillés  Yaourt nature Bio sucré  Goûter : Laitage Fruit de saison Bio	  Carottes Bio râpées au citron  Pâtes Bio à la bolognaise Végétarienne au fromage Salade de mâche Corbeille de fruits de saison Bio  Goûter : Pain pâte à tartiner Yaourt Bio 		 Œuf dur mayonnaise Steak haché de veau sauce champignons   Poêlée de haricots blancs Bio du Sud Ouest Fromage blanc bio  Goûter : Petit suisse sucré Madeleine	 Poireau vinaigrette  Poisson meunière au citron Pommes de terre Bio  persillées Gâteau au chocolat, crème anglaise Goûter : Yaourt à boire Brioche

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Viande origine
France



Produit local



Produit issu de
l'agriculture biologique



Appellation d'origine
protégée



Plat végétarien

C'est moi le Chef !



Repas du conseil municipal
des enfants

















IGP – Indication géographique protégée



Menus de la Semaine du 13 au 17 novembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de maïs au surimi 	 Velouté de pois cassés Bio		Endives aux dés de jambon  	Rillettes aux deux saumons maison
Saucisse de Toulouse IGP 	Emincé de dinde sauce Curry 		Sauté de bœuf local aux champignons 	Couscous végétarien aux légumes Bio et pois chiches  
Lentilles et carottes Bio	Haricots verts et pommes de terre Bio persillés		Riz Bio aux petits légumes	
Crème caramel beurre salé	Entremet vanille au lait Bio 		Salade d'ananas au coulis de fruits	Yaourt Bio aromatisé
Goûter : Barre de céréales Yaourt nature Bio 	Goûter : Pain fromage Fruit de saison Bio 		Goûter : Yaourt à boire Pâtisserie maison	Goûter : Fruit de saison Bio Yaourt aromatisé 

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Viande origine
France



Produit local



Produit issu de
l'agriculture biologique



Appellation d'origine
protégée



Plat végétarien

C'est moi le Chef !



Repas du conseil municipal
des enfants

























IGP – Indication géographique protégée



Menus de la Semaine du 20 au 24 novembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Betteraves Bio vinaigrette	 Crème de potiron Bio		  Salade de pâtes Bio au jambon	  Céleri rave et carottes râpées mayonnaise
 Hachis Parmentier à l'effilochée de canard confit	  Blanquette de dinde à l'ancienne		 Cordon bleu de volaille	  Curry de porc
Salade verte Bio 	  Pommes Bio rissolées		 Epinards béchamel au lait Bio	 Semoule Bio aux épices douces
Compote de fruits Bio maison 	Fromage blanc Bio à la confiture 		 Fruit de saison Bio	Emmental Bio 
Goûter : Barre quatre quart Fromage frais sucré	Goûter : Pain chocolat Yaourt Bio 		Goûter : Cake aux fruits Petit suisse aux fruits	Goûter : Laitage Fruit de saison Bio 

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Viande origine France



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Plat végétarien























Repas du conseil municipal des enfants



Menus de la Semaine du 27 novembre au 1er décembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade piémontaise (PDT, jambon, cornichons, mayonnaise)  Filet de poisson sauce beurre blanc   Carottes Bio Vichy  Panna cotta au lait Bio, coulis de framboise Goûter : Biscuit Bio  Fromage blanc aromatisé	Salade du chef sauce crémeuse  Boulettes de bœuf aux oignons Purée de courge et pomme de terre Bio au fromage  Corbeille de fruit de saison Bio  Goûter : Pain chocolat Yaourt Bio 		 Salade Coleslaw (chou blanc, carottes râpées, mayonnaise)  Omelette au fromage  Poêlée de légumes de saison Bio  Salade de fruits frais Bio  Goûter : Lait gélifié Madeleine	 Quinoa Bio vinaigrette aux oignons rouges  Rôti de porc jus au thym  Gratin de chou fleur Bio  Entremet chocolat maison au lait Bio  Goûter : Pain fromage Fruit de saison

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Viande origine
France



Produit local



Produit issu de
l'agriculture biologique



Appellation d'origine
protégée



Plat végétarien

















Repas du conseil municipal
des enfants



Menus de la Semaine du 4 au 8 décembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Haricots verts Bio vinaigrette  Filet de poisson du marché à la Bordelaise  Riz Bio à l'Espagnole  Yaourt aromatisé Bio Goûter : Flan nappé caramel Spéculoos	  Carottes Bio râpées vinaigrette balsamique Wings de poulet Frites Fromage blanc Bio au coulis  Goûter : Pain confiture Fromage blanc sucré		 Pâté de campagne  Escalope de dinde, jus au thym  Lentilles aux carottes Bio Tomme blanche Goûter : Pâtisserie maison Yaourt à boire Bio 	 Chou fleur Bio mimosa Tartiflette végétarienne  Salade verte Bio  Compote de pommes Bio maison  Goûter : Brioche au chocolat Petit suisse sucré

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Viande origine
France



Produit local



Produit issu de
l'agriculture biologique



Appellation d'origine
protégée



Plat végétarien

C'est moi le Chef !
















Repas du conseil municipal
des enfants



Menus de la Semaine du 11 au 15 décembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade verte Bio maïs et croutons Filet de lieu rôti   Pâtes Bio au beurre  Fromage frais aromatisé Bio	Salade d'avocats  Hachis Parmentier Salade verte Bio  Tomme grise		 Riz Bio à l'Emmental  Roti de dinde, sauce crème Duo de haricots Corbeille de fruits de saison Bio 	Terrine de légumes mayonnaise Jambon fumé sauce moutarde Haricots blancs Bio  mijotés Cantal 
Goûter : Fromage blanc vanille Biscuit Bio 	Goûter : Pain miel Yaourt vanille Bio 		Goûter : Brownie Petit suisse sucré	Goûter : Laitage Fruit de saison Bio 

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Viande origine
France



Produit local



Produit issu de
l'agriculture biologique



Appellation d'origine
protégée



Plat végétarien

















Repas du conseil municipal
des enfants



Menus de la Semaine du 18 au 22 décembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade de pomme de terre Bio à la mimolette	 Velouté de butternut Bio		 Haricots verts Bio à l'échalote	
Poisson pané au citron	  Colombo de porc		 Pomme de terre Bio façon raclette	
Epinards à la béchamel au lait Bio 	Poêlée de légumes d'hiver Bio 		Salade verte Bio 	Repas de Noël
Poires au chocolat, amandes grillées	Fromage blanc Bio sucré au sirop d'Agave 		Fruit de saison Bio 	
Goûter : Laitage  Fruit de saison Bio	Goûter : Pain pâte à tartiner Petit suisse Bio 		Goûter : Petit suisse sucré Madeleine au chocolat	
				Goûter : Fruit de saison Bio Brioche 

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Viande origine France



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Plat végétarien










Repas du conseil municipal des enfants



Menus de la Semaine du 6 au 10 novembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade de riz Bio à l'Emmental Poisson pané Haricots beurre Persillés  Yaourt nature Bio sucré  Goûter : Laitage Fruit de saison Bio	  Carottes Bio râpées au citron  Pâtes Bio à la bolognaise Végétarienne au fromage Salade de mâche Corbeille de fruits de saison Bio  Goûter : Pain pâte à tartiner Yaourt Bio 		 Œuf dur mayonnaise Steak haché de veau sauce champignons   Poêlée de haricots blancs Bio du Sud Ouest Fromage blanc bio  Goûter : Petit suisse sucré Madeleine	 Poireau vinaigrette  Poisson meunière au citron Pommes de terre Bio  persillées Gâteau au chocolat, crème anglaise Goûter : Yaourt à boire Brioche

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Viande origine
France



Produit local



Produit issu de
l'agriculture biologique



Appellation d'origine
protégée



Plat végétarien

C'est moi le Chef !



Repas du conseil municipal
des enfants



















IGP – Indication géographique protégée



Menus de la Semaine du 13 au 17 novembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de maïs au surimi  Saucisse de Toulouse IGP  Lentilles et carottes Bio Crème caramel beurre salé Goûter : Barre de céréales Yaourt nature Bio 	 Velouté de pois cassés Bio   Emincé de dinde sauce Curry  Haricots verts et pommes de terre Bio persillés Entremet vanille au lait Bio  Goûter : Pain fromage Fruit de saison Bio 		  Endives aux dés de jambon Sauté de bœuf local aux champignons  Riz Bio aux petits légumes Salade d'ananas au coulis de fruits Goûter : Yaourt à boire Pâtisserie maison	Rillette aux deux saumons maison Couscous végétarien aux légumes Bio et pois chiches    Yaourt Bio aromatisé Goûter : Fruit de saison Bio  Yaourt aromatisé

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Viande origine France



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Plat végétarien

C'est moi le Chef !



Repas du conseil municipal des enfants
























IGP – Indication géographique protégée



Menus de la Semaine du 20 au 24 novembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Betteraves Bio vinaigrette	 Crème de potiron Bio		  Salade de pâtes Bio au jambon	  Céleri rave et carottes râpées mayonnaise
 Hachis Parmentier à l'effilochée de canard confit	  Blanquette de dinde à l'ancienne		 Cordon bleu de volaille	  Curry de porc
Salade verte Bio 	  Pommes Bio rissolées		 Epinards béchamel au lait Bio	 Semoule Bio aux épices douces
Compote de fruits Bio maison 	Fromage blanc Bio à la confiture 		 Fruit de saison Bio	Emmental Bio 
Goûter : Barre quatre quart Fromage frais sucré	Goûter : Pain chocolat Yaourt Bio 		Goûter : Cake aux fruits Petit suisse aux fruits	Goûter : Laitage Fruit de saison Bio 

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Viande origine France



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Plat végétarien
























Repas du conseil municipal des enfants



Menus de la Semaine du 27 novembre au 1er décembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
  Salade piémontaise (PDT, jambon, cornichons, mayonnaise)  Filet de poisson sauce beurre blanc   Carottes Bio Vichy  Panna cotta au lait Bio, coulis de framboise Goûter : Biscuit Bio  Fromage blanc aromatisé	Salade du chef sauce crémeuse  Boulettes de bœuf aux oignons Purée de courge et pomme de terre Bio au fromage  Corbeille de fruit de saison Bio  Goûter : Pain chocolat Yaourt Bio 		  Salade Coleslaw (chou blanc, carottes râpées, mayonnaise) Omelette au fromage  Poêlée de légumes de saison Bio  Salade de fruits frais Bio  Goûter : Lait gélifié Madeleine	 Quinoa Bio vinaigrette aux oignons rouges   Rôti de porc jus au thym  Gratin de chou fleur Bio Entremet chocolat maison au lait Bio  Goûter : Pain fromage Fruit de saison

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Viande origine
France



Produit local



Produit issu de
l'agriculture biologique



Appellation d'origine
protégée



Plat végétarien
















Repas du conseil municipal
des enfants



Menus de la Semaine du 4 au 8 décembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Haricots verts Bio vinaigrette  Filet de poisson du marché à la Bordelaise  Riz Bio à l'Espagnole  Yaourt aromatisé Bio Goûter : Flan nappé caramel Spéculoos	 Carottes Bio râpées vinaigrette balsamique Wings de poulet Frites Fromage blanc Bio au coulis  Goûter : Pain confiture Fromage blanc sucré		 Pâté de campagne  Escalope de dinde, jus au thym  Lentilles aux carottes Bio Tomme blanche Goûter : Pâtisserie maison Yaourt à boire Bio 	 Chou fleur Bio mimosa Tartiflette végétarienne  Salade verte Bio  Compote de pommes Bio maison  Goûter : Brioche au chocolat Petit suisse sucré

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Viande origine France



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Plat végétarien

C'est moi le Chef !














Repas du conseil municipal des enfants



Menus de la Semaine du 11 au 15 décembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade verte Bio maïs et croutons Filet de lieu rôti  Pâtes Bio au beurre  Fromage frais aromatisé Bio Goûter : Fromage blanc vanille Biscuit Bio 	Salade d'avocats  Hachis Parmentier Salade verte Bio  Tomme grise Goûter : Pain miel Yaourt vanille Bio 		 Riz Bio à l'Emmental  Roti de dinde, sauce crème Duo de haricots Corbeille de fruits de saison Bio 	Terrine de légumes mayonnaise Jambon fumé sauce moutarde Haricots blancs Bio mijotés  Cantal  Goûter : Laitage Fruit de saison Bio 

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Viande origine
France



Produit local



Produit issu de
l'agriculture biologique



Appellation d'origine
protégée



Plat végétarien

















Repas du conseil municipal
des enfants



Menus de la Semaine du 18 au 22 décembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade de pomme de terre Bio à la mimolette	 Velouté de butternut Bio		 Haricots verts Bio à l'échalote	
Poisson pané au citron	  Colombo de porc		 Pomme de terre Bio façon raclette	
Epinards à la béchamel au lait Bio 	Poêlée de légumes d'hiver Bio 		Salade verte Bio 	Repas de Noël
Poires au chocolat, amandes grillées	Fromage blanc Bio sucré au sirop d'Agave 		Fruit de saison Bio 	
Goûter : Laitage  Fruit de saison Bio	Goûter : Pain pâte à tartiner Petit suisse Bio 		Goûter : Petit suisse sucré Madeleine au chocolat	
				Goûter : Fruit de saison Bio Brioche 

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Viande origine France



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Plat végétarien








Repas du conseil municipal des enfants



Menus de la Semaine du 6 au 10 novembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade de riz Bio à l'Emmental Poisson pané Haricots beurre Persillés  Yaourt nature Bio sucré  Goûter : Laitage Fruit de saison Bio	  Carottes Bio râpées au citron  Pâtes Bio à la bolognaise Végétarienne au fromage Salade de mâche Corbeille de fruits de saison Bio  Goûter : Pain pâte à tartiner Yaourt Bio 		 Œuf dur mayonnaise Steak haché de veau sauce champignons   Poêlée de haricots blancs Bio du Sud Ouest Fromage blanc bio  Goûter : Petit suisse sucré Madeleine	 Poireau vinaigrette  Poisson meunière au citron Pommes de terre Bio  persillées Gâteau au chocolat, crème anglaise Goûter : Yaourt à boire Brioche

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Viande origine
France



Produit local



Produit issu de
l'agriculture biologique



Appellation d'origine
protégée



Plat végétarien

C'est moi le Chef !



Repas du conseil municipal
des enfants



















IGP – Indication géographique protégée



Menus de la Semaine du 13 au 17 novembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de maïs au surimi  Saucisse de Toulouse IGP  Lentilles et carottes Bio Crème caramel beurre salé Goûter : Barre de céréales Yaourt nature Bio 	 Velouté de pois cassés Bio   Emincé de dinde sauce Curry  Haricots verts et pommes de terre Bio persillés Entremet vanille au lait Bio  Goûter : Pain fromage Fruit de saison Bio 		  Endives aux dés de jambon Sauté de bœuf local aux champignons  Riz Bio aux petits légumes Salade d'ananas au coulis de fruits Goûter : Yaourt à boire Pâtisserie maison	Rillette aux deux saumons maison Couscous végétarien aux légumes Bio et pois chiches    Yaourt Bio aromatisé Goûter : Fruit de saison Bio  Yaourt aromatisé

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Viande origine France



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Plat végétarien

C'est moi le Chef !



Repas du conseil municipal des enfants

























IGP – Indication géographique protégée



Menus de la Semaine du 20 au 24 novembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Betteraves Bio vinaigrette	 Crème de potiron Bio		  Salade de pâtes Bio au jambon	  Céleri rave et carottes râpées mayonnaise
 Hachis Parmentier à l'effilochée de canard confit	  Blanquette de dinde à l'ancienne		 Cordon bleu de volaille	  Curry de porc
Salade verte Bio 	  Pommes Bio rissolées		 Epinards béchamel au lait Bio	 Semoule Bio aux épices douces
Compote de fruits Bio maison 	Fromage blanc Bio à la confiture 		 Fruit de saison Bio	Emmental Bio 
Goûter : Barre quatre quart Fromage frais sucré	Goûter : Pain chocolat Yaourt Bio 		Goûter : Cake aux fruits Petit suisse aux fruits	Goûter : Laitage Fruit de saison Bio 

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Viande origine France



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Plat végétarien























Repas du conseil municipal des enfants



Menus de la Semaine du 27 novembre au 1er décembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade piémontaise (PDT, jambon, cornichons, mayonnaise)  Filet de poisson sauce beurre blanc   Carottes Bio Vichy  Panna cotta au lait Bio, coulis de framboise Goûter : Biscuit Bio  Fromage blanc aromatisé	Salade du chef sauce crémeuse  Boulettes de bœuf aux oignons Purée de courge et pomme de terre Bio au fromage  Corbeille de fruit de saison Bio  Goûter : Pain chocolat Yaourt Bio 		 Salade Coleslaw (chou blanc, carottes râpées, mayonnaise)  Omelette au fromage  Poêlée de légumes de saison Bio  Salade de fruits frais Bio  Goûter : Lait gélifié Madeleine	 Quinoa Bio vinaigrette aux oignons rouges  Rôti de porc jus au thym  Gratin de chou fleur Bio  Entremet chocolat maison au lait Bio  Goûter : Pain fromage Fruit de saison

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Viande origine
France



Produit local



Produit issu de
l'agriculture biologique



Appellation d'origine
protégée



Plat végétarien
















Repas du conseil municipal
des enfants



Menus de la Semaine du 4 au 8 décembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Haricots verts Bio vinaigrette  Filet de poisson du marché à la Bordelaise  Riz Bio à l'Espagnole  Yaourt aromatisé Bio	 Carottes Bio râpées vinaigrette balsamique Wings de poulet Frites Fromage blanc Bio au coulis 		 Pâté de campagne Escalope de dinde, jus au thym  Lentilles aux carottes Bio Tomme blanche	 Chou fleur Bio mimosa Tartiflette végétarienne  Salade verte Bio  Compote de pommes Bio maison 
Goûter : Flan nappé caramel Spéculoos	Goûter : Pain confiture Fromage blanc sucré		Goûter : Pâtisserie maison Yaourt à boire Bio 	Goûter : Brioche au chocolat Petit suisse sucré

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Viande origine
France



Produit local



Produit issu de
l'agriculture biologique



Appellation d'origine
protégée



Plat végétarien

C'est moi le Chef !















Repas du conseil municipal
des enfants



Menus de la Semaine du 11 au 15 décembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade verte Bio maïs et croutons Filet de lieu rôti  Pâtes Bio au beurre  Fromage frais aromatisé Bio Goûter : Fromage blanc vanille Biscuit Bio 	Salade d'avocats  Hachis Parmentier Salade verte Bio  Tomme grise Goûter : Pain miel Yaourt vanille Bio 		 Riz Bio à l'Emmental  Roti de dinde, sauce crème Duo de haricots Corbeille de fruits de saison Bio 	Terrine de légumes mayonnaise Jambon fumé sauce moutarde Haricots blancs Bio mijotés  Cantal  Goûter : Laitage Fruit de saison Bio 

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Viande origine
France



Produit local



Produit issu de
l'agriculture biologique



Appellation d'origine
protégée



Plat végétarien

















Repas du conseil municipal
des enfants



Menus de la Semaine du 18 au 22 décembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade de pomme de terre Bio à la mimolette	 Velouté de butternut Bio		 Haricots verts Bio à l'échalote	
Poisson pané au citron	  Colombo de porc		 Pomme de terre Bio façon raclette	
Epinards à la béchamel au lait Bio 	Poêlée de légumes d'hiver Bio 		Salade verte Bio 	Repas de Noël
Poires au chocolat, amandes grillées	Fromage blanc Bio sucré au sirop d'Agave 		Fruit de saison Bio 	
Goûter : Laitage  Fruit de saison Bio	Goûter : Pain pâte à tartiner Petit suisse Bio 		Goûter : Petit suisse sucré Madeleine au chocolat	
				Goûter : Fruit de saison Bio Brioche 

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Viande origine
France



Produit local



Produit issu de
l'agriculture biologique



Appellation d'origine
protégée



Plat végétarien



Repas du conseil municipal
des enfants