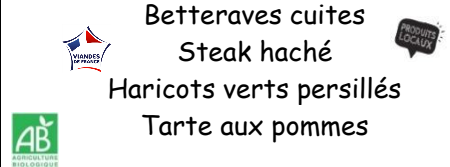
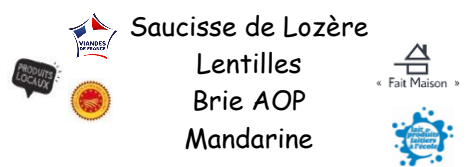
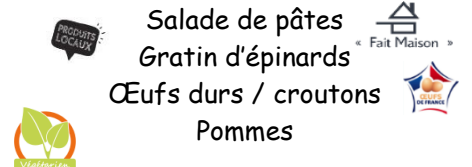
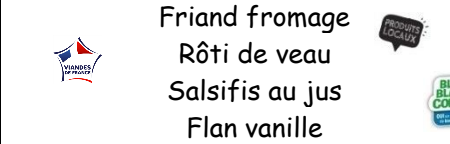
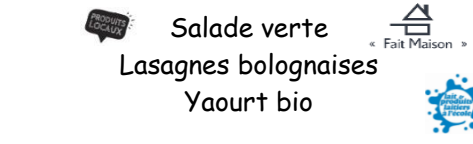
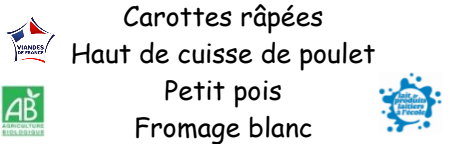

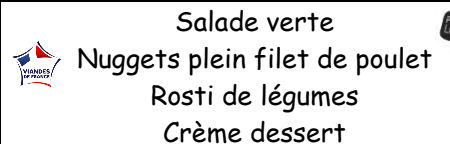
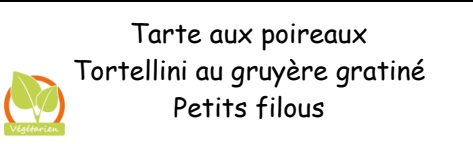
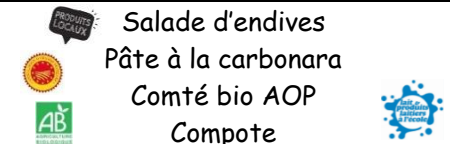
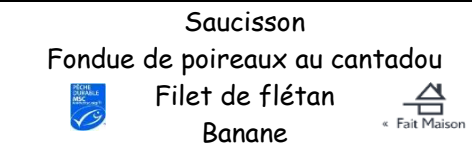
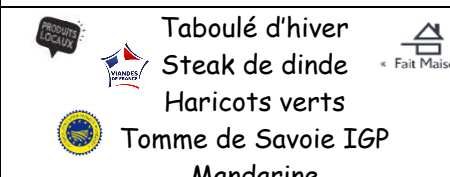
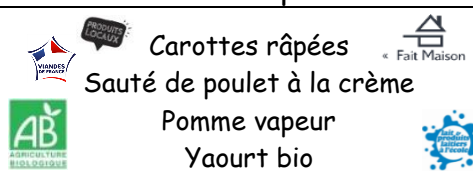


MENUS DU MOIS de Novembre 2021

<p>Lundi 8 Repas BIO</p> <p>Betteraves cuites Steak haché Haricots verts persillés Tarte aux pommes</p> 	<p>Mardi 9</p> <p>Saucisse de Lozère Lentilles Brie AOP Mandarine</p> 	<p>Jeudi 11</p> <p>Férié</p>	<p>Vendredi 12 Repas Végétarien</p> <p>Salade de pâtes Gratin d'épinards Œufs durs / croutons Pommes</p> 
<p>Lundi 15</p> <p>Friand fromage Rôti de veau Salsifis au jus Flan vanille</p> 	<p>Mardi 16</p> <p>Salade verte Lasagnes bolognaises Yaourt bio</p> 	<p>Jeudi 18 Repas BIO</p> <p>Carottes râpées Haut de cuisse de poulet Petit pois Fromage blanc</p> 	<p>Vendredi 19</p> <p>Filet meunière Carottes vichy Camembert bio Kiwi</p> 
<p>Lundi 22</p> <p>Salade verte Nuggets plein filet de poulet Rosti de légumes Crème dessert</p> 	<p>Mardi 23 Repas Végétarien</p> <p>Tarte aux poireaux Tortellini au gruyère gratiné Petits filous</p> 	<p>Jeudi 25</p> <p>Salade d'endives Pâte à la carbonara Comté bio AOP Compote</p> 	<p>Vendredi 26</p> <p>Saucisson Fondue de poireaux au cantadou Filet de flétan Banane</p> 
<p>Lundi 29</p> <p>Taboulé d'hiver Steak de dinde Haricots verts Tomme de Savoie IGP Mandarine</p> 	<p>Mardi 30 Repas BIO</p> <p>Carottes râpées Sauté de poulet à la crème Pomme vapeur Yaourt bio</p> 		



Notre établissement participe au programme de
L'Union Européenne à destination des écoles

Tous nos menus sont élaborés sur place avec des produits, des légumes et des fruits frais.

Nous privilégions les circuits courts.

Ces menus sont respectés sous réserve d'un défaut de livraison du fournisseur, ainsi que du nombre d'enfants initialement prévu.

Le pain provient des boulangeries du village.


MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
Liberté
Égalité
Fraternité