



**Lundi**

Entrée  
Tomate Salade

**Plat**

Quenelles bio sauce aurore - semoule



**Laitage**

Fromage blanc bio



**Dessert**

Fruit de saison (selon arrivage)



**Mardi**

Entrée

Quiche lorraine maison



Beignets de Calamars - jardinière de légumes bio



**Laitage**

Emmental



**Dessert**

Yaourt du GAEC des Darnes



**Jeudi**

Entrée

Salade de haricots bio



Poulet sauce basquaise - Ebly bio



**Laitage**

Tome grise



**Dessert**

Fondant au chocolat (farine bio et locale, œufs locaux label rouge)



**Vendredi**

Entrée

Melon



Croque monsieur maison



**Laitage**

Kiri



**Dessert**

Glace



L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et fruits à l'école ».

Chaque recette avec un label



peut contenir un ou plusieurs produits labellisés.

= « Fait maison » : plat cuisiné ou transformé sur place à partir de produits frais ou bruts.

= « Producteur local »

Tous les jours, pains « boulangerie GAILLARD - Paulhaguet ».

\*Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cantine.

Mme la Gestionnaire

**A-M. NICOLAS**

Mme la Responsable

de cuisine

**C. FRITTEVRE**

Mme la Principale

