

LUNDI 30

LE JOUR DU **WAGY**

MARDI 31

MERCREDI 1

JEUDI 2

VENDREDI 3

Emincé de volaille BIO  
à la dijonnaise  
(Crème, moutarde)

Raviolis aux légumes  
+ emmental râpé

Carottes râpées BIO

Nid de betteraves

Steak de colin sauce aioli

Haricots verts BIO  
Pommes cubes vapeur  
+ beurre frais

Salade verte

Saucisse pure volaille

Sauté d'agneau  
sauce provençale  
(sauce tomate, olives, ail, oignons)

Légumes aioli  
(carottes, haricots verts,  
pommes de terre)

Comté AOP

Emmental BIO

Purée de pommes de terre

Farfalles BIO  
+ emmental râpé

Yaourt à la vanille BIO

Fruit de saison BIO

Compote pomme  
banane BIO

Liégeois à la vanille

Moelleux au chocolat  
& chocolat

Flan pâtissier

GOUTER \*

GOUTER \*

GOUTER

GOUTER \*

GOUTER \*

Lait équitable  
Pain  
Confiture d'abricot

Pompon au cacao  
Fromage frais & sucre  
Fruit de saison

Pain  
Chocolat  
Fruit de saison

Pain  
Fraidou  
Compote de pommes

Lait équitable  
Madeleine  
Fruit de saison

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

\* Aide UE à destination des écoles

(!) RET => Remise en température

\*UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

Label rouge CE2 Indication géographique protégée Appellation origine protégée Appellation origine contrôlée Banane Région ultra périphériques  
 Agriculture biologique Spécialité du chef Plat durable Poisson issu de la pêche durable Lait et produit laitier à l'école Fruits & légumes à l'école