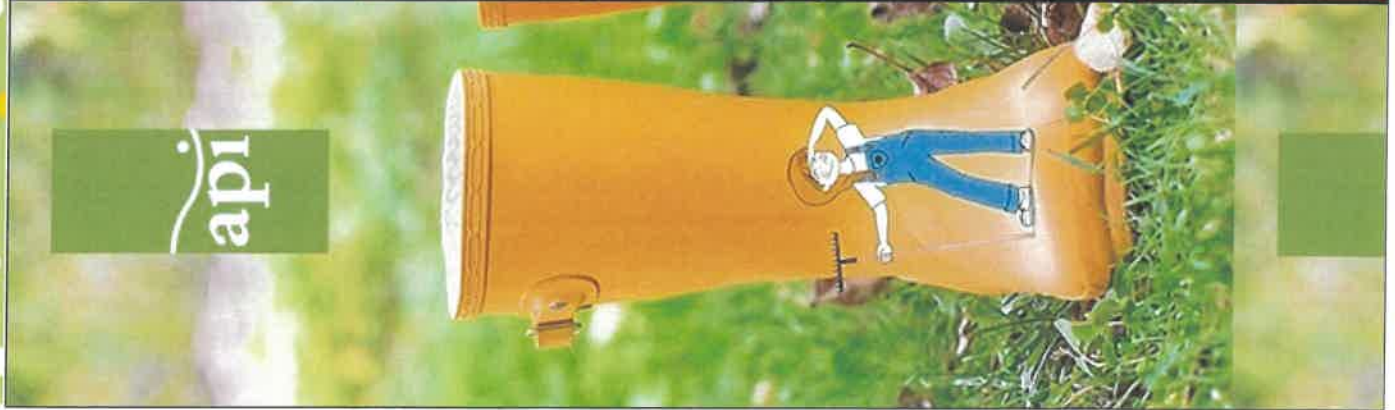


PECQUENCOURT ECOLE BARROIS PRIMAIRE T 9

Du 02/09/2024 au 06/09/2024

	Primaire	Maternelle	Adulte
Lundi	<p>Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette à l'échalote Emincé de filet de poulet - Sauce aigre douce /Marmite de poisson ^{Bio} - Sauce aigre douce Coquillettes Bio ^{Bio} Mimolette Liégeois chocolat *</p>	<p>Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette à l'échalote Emincé de filet de poulet - Sauce aigre douce /Marmite de poisson ^{Bio} - Sauce aigre douce Coquillettes Bio ^{Bio} Mimolette Liégeois chocolat *</p>	<p>Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette à l'échalote Emincé de filet de poulet - Sauce aigre douce /Marmite de poisson ^{Bio} - Sauce aigre douce Coquillettes Bio ^{Bio} Mimolette Liégeois chocolat *</p>
Mardi	<p>Tomates et mozzarella - Vinaigrette au basilic Croq veggie fromage - Sauce ketchup Riz d'or aux légumes Brie Fruit de saison *</p>	<p>Tomates et mozzarella - Vinaigrette au basilic Croq veggie fromage - Sauce ketchup Riz d'or aux légumes Brie Fruit de saison *</p>	<p>Tomates et mozzarella - Vinaigrette au basilic Croq veggie fromage - Sauce ketchup Riz d'or aux légumes Brie Fruit de saison *</p>
Mercredi			
Jeudi	<p>Jus de pommes ^{Bio} Boulettes de boeuf ^{Bio} - Sauce paprika /Bouchées mozzarella tomate - Sauce paprika Purée de chou fleur et pommes de terre Tomme noire IGP ^{Bio} Yaourt aromatisé *</p>	<p>Jus de pommes ^{Bio} Boulettes de boeuf ^{Bio} - Sauce paprika /Bouchées mozzarella tomate - Sauce paprika Purée de chou fleur et pommes de terre Tomme noire IGP ^{Bio} Yaourt aromatisé *</p>	<p>Jus de pommes ^{Bio} Boulettes de boeuf ^{Bio} - Sauce paprika /Bouchées mozzarella tomate - Sauce paprika Purée de chou fleur et pommes de terre Tomme noire IGP ^{Bio} Yaourt aromatisé *</p>
Vendredi	<p>Concombre - Sauce bulgare Fricassée de colin MSC ^{Bio} - Façon tajine Semoule Bio ^{Bio} Vache qui rit Bio ^{Bio} Biscuits roulés à la confiture de fraise ^{Bio} *</p>	<p>Concombre - Sauce bulgare Fricassée de colin MSC ^{Bio} - Façon tajine Semoule Bio ^{Bio} Vache qui rit Bio ^{Bio} Biscuit roulé à la confiture de fraise ^{Bio} *</p>	<p>Concombre - Sauce bulgare Fricassée de colin MSC ^{Bio} - Façon tajine Semoule Bio ^{Bio} Vache qui rit Bio ^{Bio} Biscuits roulés à la confiture de fraise ^{Bio} *</p>

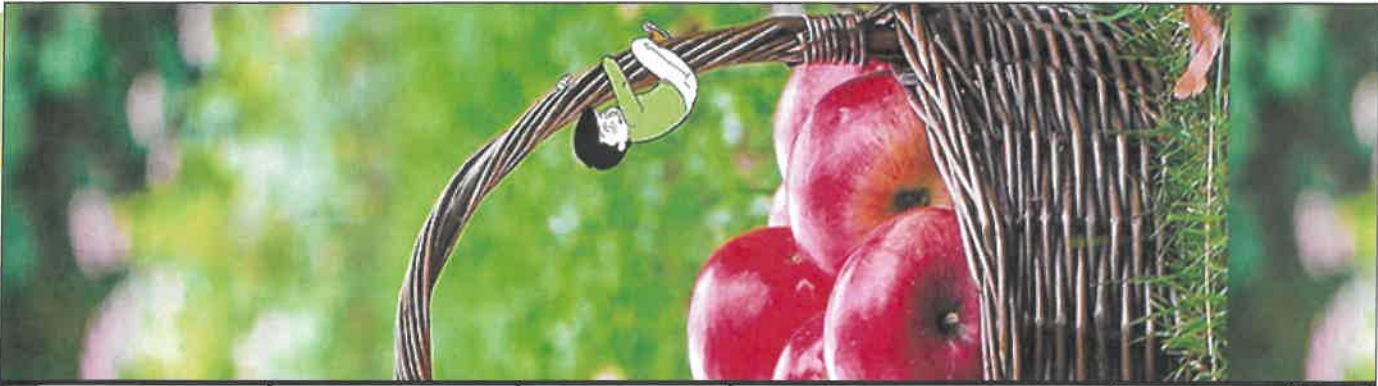
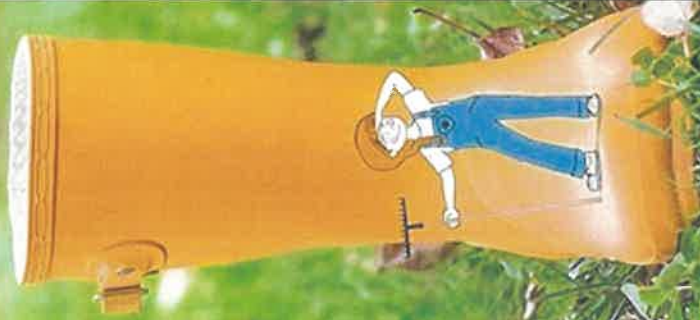


PECQUENCOURT ECOLE BARROIS PRIMAIRE T 9

Du 09/09/2024 au 13/09/2024

	Primaire	Adulte	Maternelle	Maternelle
Lundi	<p>Céleri râpé - Sauce rémoulade</p> <p>Poisson pané 100 % filet MSC</p> <p>Pommes de terre country</p> <p>Sauce ketchup</p> <p>Camembert Bio</p> <p>Fruit de saison *</p>	<p>Céleri râpé - Sauce rémoulade</p> <p>Poisson pané 100 % filet MSC</p> <p>Pommes de terre country</p> <p>Sauce ketchup</p> <p>Camembert Bio</p> <p>Fruit de saison *</p>	<p>Céleri râpé - Sauce rémoulade</p> <p>Poisson pané 100 % filet MSC</p> <p>Pommes de terre country</p> <p>Sauce ketchup</p> <p>Camembert Bio</p> <p>Fruit de saison *</p>	<p>Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Poisson pané 100 % filet MSC</p> <p>Gratin de carottes et pommes de terre</p> <p>Madeleine</p> <p>Fromage blanc nature - , sucre vergeoise *</p>
Mardi	<p>Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Poisson pané 100 % filet MSC</p> <p>Gratin de carottes et pommes de terre</p> <p>Madeleine</p> <p>Fromage blanc nature - , sucre vergeoise *</p>	<p>Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Poisson pané 100 % filet MSC</p> <p>Gratin de carottes et pommes de terre</p> <p>Madeleine</p> <p>Fromage blanc nature - , sucre vergeoise *</p>	<p>Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Poisson pané 100 % filet MSC</p> <p>Gratin de carottes et pommes de terre</p> <p>Madeleine</p> <p>Fromage blanc nature - , sucre vergeoise *</p>	<p>Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Poisson pané 100 % filet MSC</p> <p>Gratin de carottes et pommes de terre</p> <p>Madeleine</p> <p>Fromage blanc nature - , sucre vergeoise *</p>
Mercredi				
Jeudi	<p>Pâté de campagne Label Rouge</p> <p>Betteraves Bio</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Paupiette de veau - Sauce romarin</p> <p>Quenelles nature - Sauce romarin</p> <p>Haricots verts Bio persillés</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Chanteneige</p> <p>Crème dessert à la vanille *</p>	<p>Pâté de campagne Label Rouge</p> <p>Betteraves Bio</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Paupiette de veau - Sauce romarin</p> <p>Quenelles nature - Sauce romarin</p> <p>Haricots verts Bio persillés</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Chanteneige</p> <p>Crème dessert à la vanille *</p>	<p>Pâté de campagne Label Rouge</p> <p>Betteraves Bio</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Paupiette de veau - Sauce romarin</p> <p>Quenelles nature - Sauce romarin</p> <p>Haricots verts Bio persillés</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Chanteneige</p> <p>Crème dessert à la vanille *</p>	<p>Pâté de campagne Label Rouge</p> <p>Betteraves Bio</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Paupiette de veau - Sauce romarin</p> <p>Quenelles nature - Sauce romarin</p> <p>Haricots verts Bio persillés</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Chanteneige</p> <p>Crème dessert à la vanille *</p>
Vendredi	<p>Feuilleté au maroilles</p> <p>Sauté de porc - Sauce champignons</p> <p>Marmite de poisson - Sauce champignons</p> <p>Torsades Bio</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Fruit de saison *</p>	<p>Feuilleté au maroilles</p> <p>Sauté de porc - Sauce champignons</p> <p>Marmite de poisson - Sauce champignons</p> <p>Torsades Bio</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Fruit de saison *</p>	<p>Feuilleté au maroilles</p> <p>Sauté de porc - Sauce champignons</p> <p>Marmite de poisson - Sauce champignons</p> <p>Torsades Bio</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Fruit de saison *</p>	<p>Feuilleté au maroilles</p> <p>Sauté de porc - Sauce champignons</p> <p>Marmite de poisson - Sauce champignons</p> <p>Torsades Bio</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Fruit de saison *</p>

api



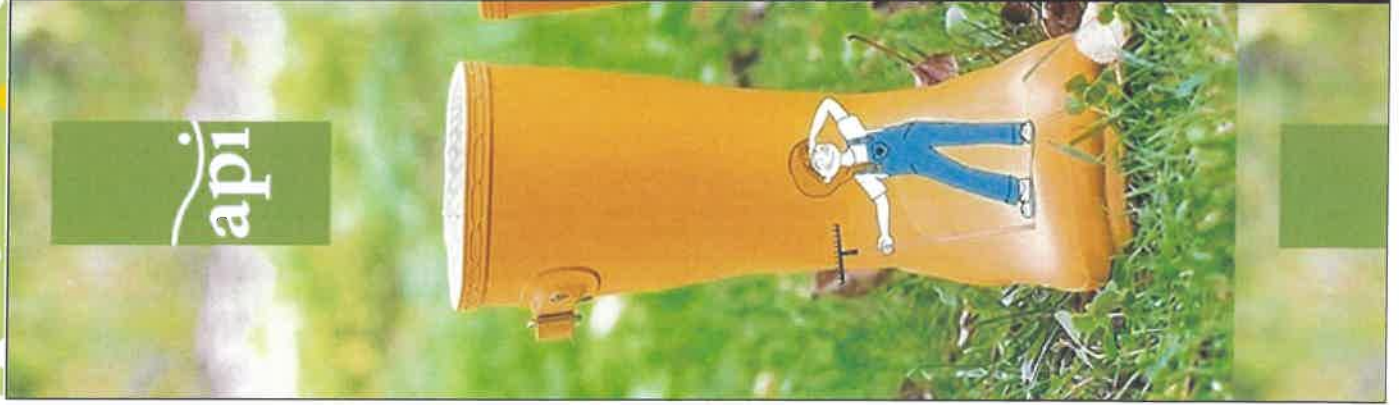
Nos menus sont susceptibles de variation selon nos produits disponibles.

Toutes nos viandes sont de porc et veau sont d'élevage bio.

PECQUENCOURT ECOLE BARROIS PRIMAIRE T 9

Du 16/09/2024 au 20/09/2024

	Primaire	Maternelle	Adulte
Lundi	<p>Duo de courgettes et carottes - Vinaigrette</p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>Poisson pané 100 % filet MSC</p> <p>Lentilles Bio au jus</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59)</p> <p>*</p>	<p>Duo de courgettes et carottes - Vinaigrette</p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>Poisson pané 100 % filet MSC</p> <p>Lentilles Bio au jus</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59)</p> <p>*</p>	<p>Duo de courgettes et carottes - Vinaigrette</p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>Poisson pané 100 % filet MSC</p> <p>Lentilles Bio au jus</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59)</p> <p>*</p>
Mardi	<p>Tomates - Vinaigrette balsamique</p> <p>Sauté de boeuf - Sauce façon bourguignon</p> <p>Fricassée de colin MSC - Sauce façon bourguignon</p> <p>Penne Bio</p> <p>Emmental Bio râpé</p> <p>Edam Bio</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>*</p>	<p>Tomates - Vinaigrette balsamique</p> <p>Sauté de boeuf - Sauce façon bourguignon</p> <p>Fricassée de colin MSC - Sauce façon bourguignon</p> <p>Penne Bio</p> <p>Emmental Bio râpé</p> <p>Edam Bio</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>*</p>	<p>Tomates - Vinaigrette balsamique</p> <p>Sauté de boeuf - Sauce façon bourguignon</p> <p>Fricassée de colin MSC - Sauce façon bourguignon</p> <p>Penne Bio</p> <p>Emmental Bio râpé</p> <p>Edam Bio</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>*</p>
Mercredi			
Jeudi	<p>Laitue - Vinaigrette aux dés de tomates</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Sauce ketchup</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Banane Bio</p> <p>*</p>	<p>Laitue - Vinaigrette aux dés de tomates</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Sauce ketchup</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Banane Bio</p> <p>*</p>	<p>Laitue - Vinaigrette aux dés de tomates</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Sauce ketchup</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Banane Bio</p> <p>*</p>
Vendredi	<p>Concombre - Sauce bulgare</p> <p>Fricassé de poisson MSC façon cotriade</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Brownie (farine Bio)</p> <p>* Suisse sucré</p>	<p>Concombre - Sauce bulgare</p> <p>Fricassé de poisson MSC façon cotriade</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Brownie (farine Bio)</p> <p>* Suisse sucré</p>	<p>Concombre - Sauce bulgare</p> <p>Fricassé de poisson MSC façon cotriade</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Brownie (farine Bio) et veau son</p> <p>* Suisse sucré</p>



PECQUENCOURT ECOLE BARROIS PRIMAIRE T 9

Du 23/09/2024 au 27/09/2024

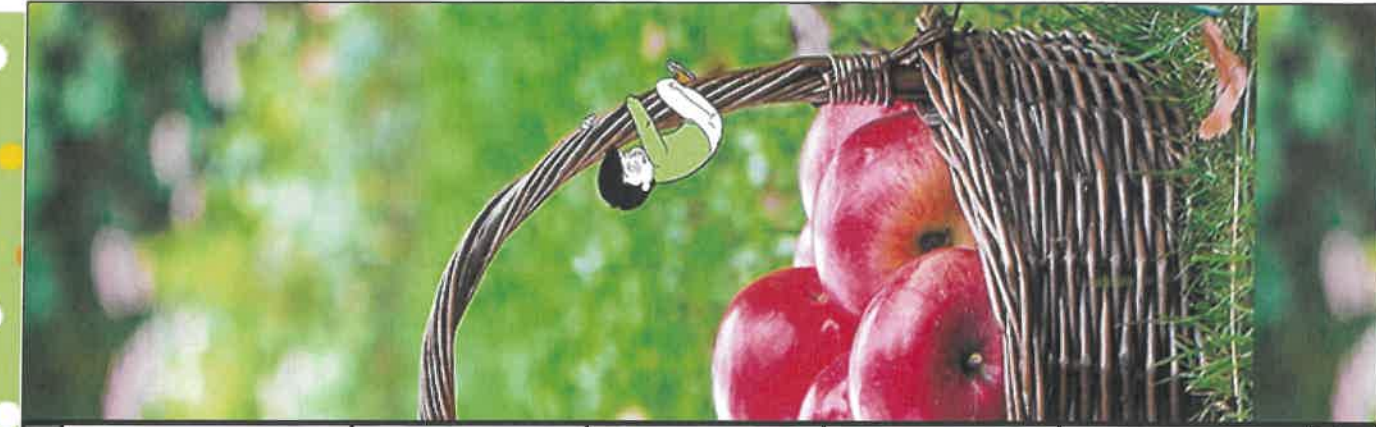
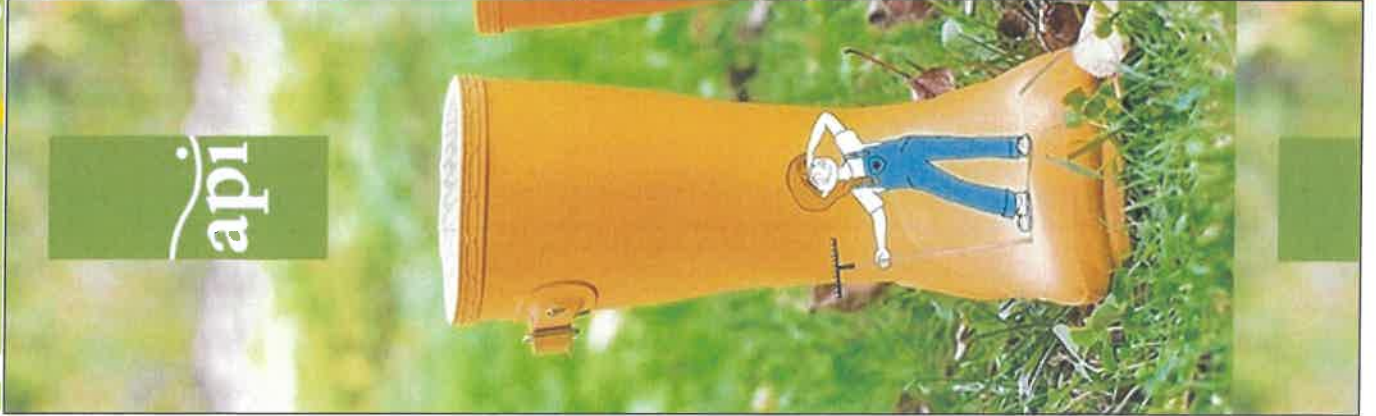
	Primaire	Maternelle	Adulte
Lundi	<p>Salade de perles de pâtes napolitaine</p> <p>Sauté de poulet 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne</p> <p>/Fricassée de colin MSC 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Petits pois et pommes de terre 🇫🇷</p> <p>Saint Môret Bio 🇫🇷</p> <p>Fruit de saison *</p>	<p>Salade de perles de pâtes napolitaine</p> <p>Sauté de poulet 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne</p> <p>/Fricassée de colin MSC 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Petits pois et pommes de terre 🇫🇷</p> <p>Saint Môret Bio 🇫🇷</p> <p>Fruit de saison *</p>	<p>Salade de perles de pâtes napolitaine</p> <p>Sauté de poulet 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne</p> <p>/Fricassée de colin MSC 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Petits pois et pommes de terre 🇫🇷</p> <p>Saint Môret Bio 🇫🇷</p> <p>Fruit de saison *</p>
Mardi	<p>Tomates - Vinaigrette aux poivrons</p> <p>Bouchées mozzarella tomate</p> <p>Ratatouille</p> <p>Semoule Bio 🇫🇷</p> <p>Pont l'Evêque AOP 🇫🇷</p> <p>Mousse au chocolat au lait *</p>	<p>Tomates - Vinaigrette aux poivrons</p> <p>Bouchées mozzarella tomate</p> <p>Ratatouille</p> <p>Semoule Bio 🇫🇷</p> <p>Pont l'Evêque AOP 🇫🇷</p> <p>Mousse au chocolat au lait *</p>	<p>Tomates - Vinaigrette aux poivrons</p> <p>Bouchées mozzarella tomate</p> <p>Ratatouille</p> <p>Semoule Bio 🇫🇷</p> <p>Pont l'Evêque AOP 🇫🇷</p> <p>Mousse au chocolat au lait *</p>
Mercredi			
Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Jambon blanc Label Rouge 🇫🇷</p> <p>/Omelette nature</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Camembert Bio 🇫🇷</p> <p>Fruit de saison *</p>	<p>Salade verte - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Jambon blanc Label Rouge 🇫🇷</p> <p>/Omelette nature</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Camembert Bio 🇫🇷</p> <p>Fruit de saison *</p>	<p>Salade verte - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Jambon blanc Label Rouge 🇫🇷</p> <p>/Omelette nature</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Camembert Bio 🇫🇷</p> <p>Fruit de saison *</p>
Vendredi	<p>Concombre - Sauce bulgare</p> <p>Filet de saumon MSC 🇫🇷 - Sauce à l'oseille</p> <p>Torsades Bio à l'ail et huile d'olive</p> <p>Emmental Bio râpé 🇫🇷</p> <p>Gâteau à la pistache (farine Bio) 🇫🇷</p> <p>* Compote en pot</p>	<p>Concombre - Sauce bulgare</p> <p>Filet de saumon MSC 🇫🇷 - Sauce à l'oseille</p> <p>Torsades Bio à l'ail et huile d'olive</p> <p>Emmental Bio râpé 🇫🇷</p> <p>Gâteau à la pistache (farine Bio) 🇫🇷</p> <p>* Compote en pot</p>	<p>Concombre - Sauce bulgare</p> <p>Filet de saumon MSC 🇫🇷 - Sauce à l'oseille</p> <p>Torsades Bio à l'ail et huile d'olive</p> <p>Emmental Bio râpé 🇫🇷</p> <p>Gâteau à la pistache (farine Bio) 🇫🇷</p> <p>* Compote en pot</p>



5
 * **Compote en pot**
 Tout nos produits sont issus de nos viandes de bœuf, porc et veau so

PECQUENCOURT ECOLE BARROIS PRIMAIRE T 9
Du 30/09/2024 au 04/10/2024

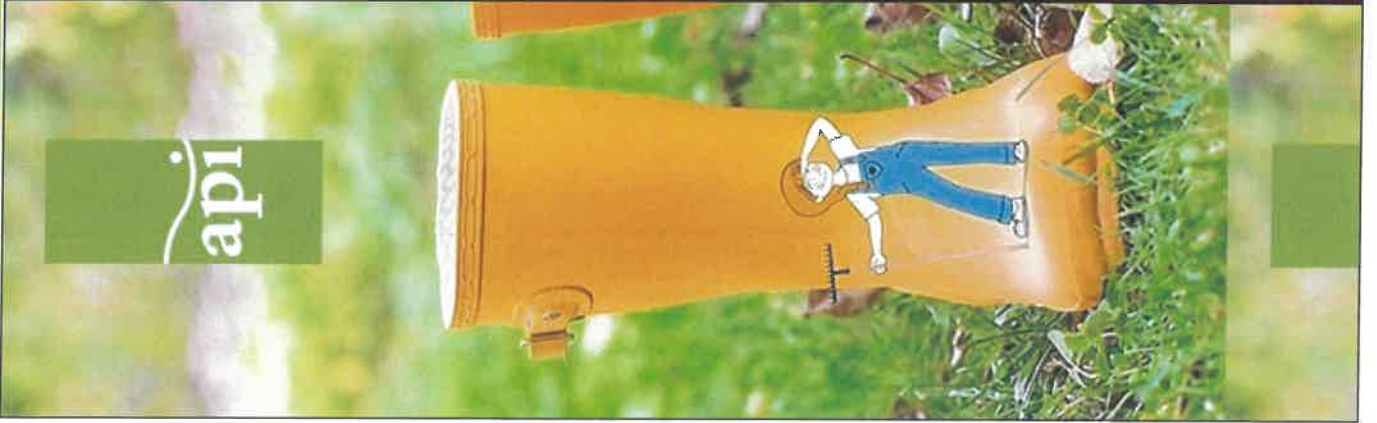
	Primaire	Maternelle	Adulte
Lundi	<p>Carottes Bio ^{Bio} - Vinaigrette à l'orange Boulette de porc façon tomate farcie /Emincé végétal de pois Bio ^{Bio} - Concassé de tomates Riz Bio Pilaf ^{Bio} Carré Liqueil Flan nappé caramel *</p>	<p>Carottes Bio ^{Bio} - Vinaigrette à l'orange Boulette de porc façon tomate farcie /Emincé végétal de pois Bio ^{Bio} - Concassé de tomates Riz Bio Pilaf ^{Bio} Carré Liqueil Flan nappé caramel *</p>	<p>Carottes Bio ^{Bio} - Vinaigrette à l'orange Boulette de porc façon tomate farcie /Emincé végétal de pois Bio ^{Bio} - Concassé de tomates Riz Bio Pilaf ^{Bio} Carré Liqueil Flan nappé caramel *</p>
Mardi	<p>Concombre - Vinaigrette poivrons et tomate Gratin de macaronis Bio, légumes, emmental et cheddar Biscuit sablé de Retz Fruit de saison *</p>	<p>Concombre - Vinaigrette poivrons et tomate Gratin de macaronis Bio, légumes, emmental et cheddar Biscuit sablé de Retz Fruit de saison *</p>	<p>Concombre - Vinaigrette poivrons et tomate Gratin de macaronis Bio, légumes, emmental et cheddar Biscuit sablé de Retz Fruit de saison *</p>
Mercredi			
Jedi	<p>Soupe douceur à la tomate ^{Bio} Rôti de dinde - Sauce Blackwell /Omelette nature - Sauce Blackwell Pommes de terre country Petit moulé Compote pomme *</p>	<p>Soupe douceur à la tomate ^{Bio} Rôti de dinde - Sauce Blackwell /Omelette nature - Sauce Blackwell Pommes de terre country Petit moulé Compote pomme *</p>	<p>Soupe douceur à la tomate ^{Bio} Rôti de dinde - Sauce Blackwell /Omelette nature - Sauce Blackwell Pommes de terre country Petit moulé Compote pomme *</p>
Vendredi	<p>Cake chorizo et comté (farine Bio) ^{Bio} /Cake emmental et comté (farine Bio) ^{Bio} Poisson pané 100 % filet MSC ^{Bio} Gratin de courgettes et pommes de terre Gouda Bio ^{Bio} Fruit de saison *</p>	<p>Cake chorizo et comté (farine Bio) ^{Bio} /Cake emmental et comté (farine Bio) ^{Bio} Poisson pané 100 % filet MSC ^{Bio} Gratin de courgettes et pommes de terre Gouda Bio ^{Bio} Fruit de saison *</p>	<p>Cake chorizo et comté (farine Bio) ^{Bio} /Cake emmental et comté (farine Bio) ^{Bio} Poisson pané 100 % filet MSC ^{Bio} Gratin de courgettes et pommes de terre Gouda Bio ^{Bio} Fruit de saison *</p>



Nos menus sont susceptibles de variation selon le fruit de saison
Toutes nos viandes de bœuf, porc et veau s

PECQUENCOURT ECOLE BARROIS PRIMAIRE T 9
Du 07/10/2024 au 11/10/2024

	Primaire	Maternelle	Adulte
Lundi	<p>Céleri râpé 🌱, raisins secs - Vinaigrette au curry Carbonara de porc /Thon façon carbonara Macaronis Bio ^{bio} Emmental Bio râpé ^{bio} Suisse sucré Fruit de saison *</p>	<p>Céleri râpé 🌱, raisins secs - Vinaigrette au curry Carbonara de porc /Thon façon carbonara Macaronis Bio ^{bio} Emmental Bio râpé ^{bio} Suisse sucré Fruit de saison *</p>	<p>Céleri râpé 🌱, raisins secs - Vinaigrette au curry Carbonara de porc /Thon façon carbonara Macaronis Bio ^{bio} Emmental Bio râpé ^{bio} Suisse sucré Fruit de saison *</p>
Mardi	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce Marengo /Quenelles naturelles - Sauce Marengo Semoule Bio ^{bio} Brie Ile flottante - Crème anglaise *</p>	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce Marengo /Quenelles naturelles - Sauce Marengo Semoule Bio ^{bio} Brie Ile flottante - Crème anglaise *</p>	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce Marengo /Quenelles naturelles - Sauce Marengo Semoule Bio ^{bio} Brie Ile flottante - Crème anglaise *</p>
Mercredi			
Jedi	<p>Betteraves Bio ^{bio} - Vinaigrette Haut de cuisse /Croc fromages Frites Salade Vache qui rit Bio ^{bio} Fruit de saison *</p>	<p>Betteraves Bio ^{bio} - Vinaigrette Haut de cuisse /Croc fromages Frites Salade Vache qui rit Bio ^{bio} Fruit de saison *</p>	<p>Betteraves Bio ^{bio} - Vinaigrette Haut de cuisse /Croc fromages Frites Salade Vache qui rit Bio ^{bio} Fruit de saison *</p>
Vendredi	<p>Endives de la ferme du Mélantois - (59) 🌱 - Vinaigrette Marmite de poisson 🐟 - Sauce au cheddar à l'ancienne Pommes de terre vapeur Saint Nectaire AOP 🇫🇷 Palet coco (farine Bio) ^{bio} 🇫🇷 *</p>	<p>Endives de la ferme du Mélantois - (59) 🌱 - Vinaigrette Marmite de poisson 🐟 - Sauce au cheddar à l'ancienne Pommes de terre vapeur Saint Nectaire AOP 🇫🇷 Palet coco (farine Bio) ^{bio} 🇫🇷 *</p>	<p>Endives de la ferme du Mélantois - (59) 🌱 - Vinaigrette Marmite de poisson 🐟 - Sauce au cheddar à l'ancienne Pommes de terre vapeur Saint Nectaire AOP 🇫🇷 Palet coco (farine Bio) ^{bio} 🇫🇷 *</p>



api

api

PECQUENCOURT ECOLE BARROIS PRIMAIRE T 9

Du 14/10/2024 au 18/10/2024

	Primaire	Maternelle	Adulte
Lundi	<p>Velouté de courgettes Emincé de filet de poulet - Sauce normande /Marmite de poisson - Sauce normande Riz Bio Pilaf Petit moulé Crème dessert au chocolat *</p>	<p>Velouté de courgettes Emincé de filet de poulet - Sauce normande /Marmite de poisson - Sauce normande Riz Bio Pilaf Petit moulé Crème dessert au chocolat *</p>	<p>Velouté de courgettes Emincé de filet de poulet - Sauce normande /Marmite de poisson - Sauce normande Riz Bio Pilaf Petit moulé Crème dessert au chocolat *</p>
Mardi	<p>Chou fleur - Sauce façon cocktail Bolognaise de légumes et lentilles Bio Coquillettes Bio Edam Bio Fruit de saison *</p>	<p>Chou fleur - Sauce façon cocktail Bolognaise de légumes et lentilles Bio Coquillettes Bio Edam Bio Fruit de saison *</p>	<p>Chou fleur - Sauce façon cocktail Bolognaise de légumes et lentilles Bio Coquillettes Bio Edam Bio Fruit de saison *</p>
Mercredi			
Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette à l'échalote Saucisse de poulet /Omelette nature Purée de potiron et pommes de terre Camembert Bio Yaourt arôme de la Ferme des Anneaux *</p>	<p>Salade verte - Vinaigrette à l'échalote Saucisse de poulet /Omelette nature Purée de potiron et pommes de terre Camembert Bio Yaourt arôme de la Ferme des Anneaux *</p>	<p>Salade verte - Vinaigrette à l'échalote Saucisse de poulet /Omelette nature Purée de potiron et pommes de terre Camembert Bio Yaourt arôme de la Ferme des Anneaux *</p>
Vendredi	<p>Salade coleslaw Pizza au jambon (farine Bio) /Pizza champignons fromage (farine Bio) Salade verte - Vinaigrette Biscuit sablé de Retz Banane Bio - , sauce chocolat *</p>	<p>Salade coleslaw Pizza au jambon (farine Bio) /Pizza champignons fromage (farine Bio) Salade verte - Vinaigrette Biscuit sablé de Retz Banane Bio - , sauce chocolat *</p>	<p>Salade coleslaw Pizza au jambon (farine Bio) /Pizza champignons fromage (farine Bio) Salade verte - Vinaigrette Biscuit sablé de Retz Banane Bio - , sauce chocolat *</p> <p><i>Nos menus sont adaptés en fonction de variation selon les saisons.</i></p>

