

Ecole Moderne – Semaine du 28 septembre 2020

Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Jeudi 1 ^{er} octobre	Vendredi 2 octobre
Hachis parmentier de bœuf aux oignons et carottes	Poulet aux petits oignons avec courgettes et quinoa bio	Papillote de cabillaud labellisé accompagné de fenouil et riz bio	Gratin de penne aux tomates avec gruyère
Fruits frais locaux de saison	Tarte aux fruits frais locaux de saison	Fruits frais locaux de saison	Salade de fruits frais locaux de saison

Ecole Moderne – Semaine du 5 octobre 2020

Lundi 5 octobre	Mardi 6 octobre	Jeudi 8 octobre	Vendredi 9 octobre
Curry de lentilles, carottes, tomates et oignons accompagné de riz bio	Bœuf aux légumes de saison accompagné de boulghour	Lasagnes aux épinards avec béchamel légère	Emincé de poulet accompagné par des haricots verts et patates au four
Fruits frais locaux de saison	Fruits frais locaux de saison	Salade de fruits frais locaux de saison	Tarte aux fruits frais locaux de saison

Ecole Moderne – Semaine du 12 octobre 2020

Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires
Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires

Ecole Moderne – Semaine du 19 octobre 2020

Lundi 19 octobre	Mardi 20 octobre	Jeudi 22 octobre	Vendredi 23 octobre
Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires
Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires

Ecole Moderne – Semaine du 28 octobre 2020

Lundi 26 octobre	Mardi 27 octobre	Jeudi 29 octobre	Vendredi 30 octobre
Spaghetti aux boulettes de viande de bœuf oignons et carottes	Sauté de patates et céleris au persil frais avec œufs bio brouillés	Endives au jambon de poulet avec béchamel légère accompagné de riz bio	Tofu sautés aux brocolis et chou-fleur avec boulghour
Fruits frais locaux de saison	Tarte aux fruits frais locaux de saison	Salade de fruits frais locaux de saison	Fruits frais locaux de saison