

Formation par alternance - *SAINTE FLORINE*

4ème et 3ème EA

Bac Pro Services Aux Personnes et Aux Territoires

DEAES - VAE - Formations continues « sanitaire et social »



Primaire

Poisson frais "le Poisson livreur"

Produit Bio



Légende

Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)



Produit Local



Pain Local servi tous les jours

lundi 25 novembre 2024

crepe au fromage

poisson pané

salsifi

cantal

Fruit cru

mardi 26 novembre 2024

salade de tomates

mac and cheese

saint nectaire

roulé a la fraise

jeudi 28 novembre 2024

jambon blanc

escalope pané

brocoli

fromage de chevre

compote

vendredi 29 novembre 2024

salade

hot dog

frites

sunday

Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit

Nos préparations culinaires sont **cuisinées par les chefs**



avec une majorité de produits frais

