
















Menu végétarien
Vége

Repas
froid

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Duo de concombre et maïs 		Salade verte et emmental rapée	
Boulettes d'agneau	Omelette 	Parmentier de saumon 	Sauté de veau à la moutarde 	Salade niçoise (œuf, riz, haricots verts, tomates, poivrons rouge frais, thon, olives noire)
Semoule et légumes couscous	Haricots verts 		Carottes rondelles persillées 	
Petit moulé		Petit suisse aux fruits		Crème dessert au chocolat 
Pastèque 	Riz au lait nappé caramel 	Nectarine 	Gâteau ananas coco 	Banane 
Pain et chocolat Jus de pomme	Gâteau yaourt Poire 	Pain et confiture Petit filou	Pain au chocolat Briquette de lait nature	Pain et cotentin Jus de raisin



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison



Plat végétarien



Label Rouge



Pêche durable



Origine France



Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique et fabriqué localement

