
















Menu végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade iceberg	Salade hollandaise (salade, tomate, gouda)	 Carottes râpées et edam	 Potage de courgettes à la vache qui rit (courgettes et pommes de terre)
 Merguez	 Lasagne emmental râpé et épinards	 Escalope de dinde à la crème	 Rôti de bœuf et son jus	 Saumonette sauce maison (citron, cornichon, ciboulette, moutarde, échalotte)
 Semoule légumes couscous (Carottes, navets, pois chiche)		Purée de carottes	Gratin Brocolis	Pommes de terre persillées
 Yaourt nature				
Kiwi	 Mousse au chocolat	Eclair au chocolat	 Gâteau au yaourt et à l'ananas	 Poire
		Pain et confiture briquette de lait chocolatée		



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production du chef



Label Rouge



Pêche durable



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

