















Savoir d'outre mer

Menu végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Concombre à la féta</p>		<p>Céleri remoulade</p>	<p>Salade des îles "iceberg, ananas, croûtons"</p>	 <p>Potage de carottes à la vache qui rit (Carotte et pommes de terre)</p>
 <p>Sauté de porc au curry "sauté de dinde au curry"</p>	 <p>Coquillettes au saumon</p>	<p>Saucisse de volaille</p>	<p>Cuisse de poulet sauce colombo</p> 	 <p>Crêpe au fromage</p>
<p>Petits pois</p>		 <p>Lentilles</p>	 <p>Riz créole</p>	 <p>Haricots verts</p>
	<p>Gouda</p>	<p>Liégeois à la vanille</p>		
<p>Beignet chocolat</p>	<p>Banane</p>		 <p>Smoothie mangue</p>	  <p>Pomme bicolore</p>
		<p>Croissant Jus de fruits</p>		



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

elior 



S47