

















Menu bio

Menu végétarien
Vége

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pamplemousse				Iceberg et Comte AOC
 Spaghetti à la bolognaise	 Cuisse de poulet rôtie	 Bouchée à la marinière (oignons, colin, quenelle, champignons)	 Boulette de boeuf aux curry	 Omelette à l'emmental
	Printanière de légumes (Pommes de terre, carottes, petits pois, haricots verts)	 Riz aux petits légumes (céleri, poireaux, carottes)	 Semoule	 Carottes sautées
	 Edam	 Camembert	 Yaourt aromatisé	
Crème dessert à la vanille	 Donuts au sucre	Poire	 pomme golden	 Gâteau basque
		Pain au chocolat Jus de fruit		



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

elior

