



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Férié		 Potage de potiron à la vache qui rit	 Céleri bio rémoulade	 Œufs durs mayonnaise
	 Coquillettes bio au saumon (béchamel, saumon) fromage râpé	 Sauté de bœuf aux oignons bio	 Petit salé aux lentilles (saucisse de Toulouse / de volaille, lard fumé, lentilles bio, carottes bio, oignons bio)	 Pizza aux légumes (Tomate bio, oignons bio, mozzarella,)
		 Carottes sautées		 Salade batavia
	 Gouda		 Yaourt vanille	 Yaourt aux fruits
	 Raisin	 Moelleux coco (œufs bio)		 Pomme bicolore
	<i>Pain au chocolat Jus d'orange</i>	<i>Pain au lait Compote à boire</i>	<i>Pain et fromage Fruit frais bio</i>	 <i>Gâteau yaourt Fruit frais bio</i>



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production du chef

elior 



Label Rouge



Pêche durable



Origine France



Plat végétarien



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