






























LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Férié</b>		 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,) 
	 Gouda	 Carottes sautées	 Yaourt vanille	 Salade batavia
	 Raisin	 Moelleux coco (œufs bio) 	 Yaourt aux fruits	 Pomme bicolore
	 Pain au chocolat Jus d'orange	 Moelleux coco (œufs bio) 	 Pain et fromage Fruit frais bio	 Gâteau yaourt Fruit frais bio 



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