



Menu de Noël



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Potage de lentilles corail et carottes 	 Pamplemousse	 Carottes râpées emmental		Menu du CHEF
Cappellitis aux 5 fromages	 Calamars à la romaine	 Rôti de bœuf façon kebab	 Mitonnée de dinde sauce crème et poêlée de champignons 	
	 Coquillettes	 Haricots verts et pommes de terre	 Pommes noisettes	
 Smoothie vanille	 Yaourt aux fruits		 Brie	
 Banane 		 Orange	 Bûche glacée Clémentine	
 Pain et président Brique de lait fraise	 Pain au chocolat Fruit frais bio	Pain de mie et confiture Compote de pomme	 Pain et chocolat Brique de lait	 Croissant Fruit frais bio



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production du chef



Label Rouge



Pêche durable



Origine France



Plat végétarien



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