





















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade iceberg	Potage de courgettes à la vache qui rit (courgettes bio et pommes de terre)	Carottes râpées et edam	
 Cuisse de poulet rôti	  Quiche aux légumes (œufs bio, poireaux bio, oignons bio, emmental bio)	 Pavé de colin mariné (Huile d'olive, oignon bio et tomate bio)	 Sauté de veau	 Tortilla (œufs bio, pommes de terre, oignons bio)
Semoule bio  légumes couscous (Carottes, navets, pois chiche)		 Blé à la sauce tomate	Purée de potiron	 Poêlée d'haricots verts
 Emmental	 Smoothie vanille (fromage blanc bio)			 Camembert
 Orange	Banane	 Feuilleté abricot	 Pomme Golden	Eclair au chocolat
 Pain au lait Raisin bio	Pain au chocolat Compote	 Pain et fromage Jus de fruits	Pain complet et confiture Brique de lait fraise	 Croissant Poire bio



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