
























LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Laitue		 Carottes râpées vinaigrette	 Potage à la paysanne à la vache qui rit (Pommes de terre, oignon bio, poireaux)	Salade batavia
 Burger (steak haché, cheddar)	 Omelette bio aux fines herbes	 Sauté de dinde à la provençale	 Colombo de poisson (Filet de lieu)	 Hachis parmentier patate douce et lentilles
Potatoes	 Brocolis	 Printanière de légumes (pommes de terre, petits pois, carottes, haricots verts)	 Riz bio aux petits légumes (carottes, oignons bio)	
 Fromage frais aux fruits	 Saint môret			 Emmental
	 Tarte aux pommes	 Crème au chocolat	 Kiwi	 Poire
 Pain de mie et confiture Orange bio	Croissant Brique de lait chocolat	 Pain et cotentin Fruit frais bio	 Pain et chocolat Compote à boire	 Pain au lait Fruits 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