





























LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Oeufs durs mayonnaise	 Carottes râpées bio à la mimolette			  Velouté de pois cassés à la crème
 Tartiflette Végétarienne <small>(fromage, champignons, oignons bio, Pommes de terre)</small>	Cordon bleu	  Blanquette de veau (carottes, oignons, champignons)	 Jambon au torchon ou jambon de dinde	  Tajine abricot pois chiches
	Gratin de Choux fleur bio 	Riz 	Pâtes bio 	Semoule 
 Fromage blanc		 Gouda	 St môret	 Yaourt vanille
Banane 	 Quatre quart	 Poire	Clémentine	 Kiwi 
 Pain au chocolat Brique de lait fraise	 Pain et fromage Fruit frais bio	Pain de mie et confiture Compote de pomme	 Pain et chocolat Fruit frais bio	Croissant Brique de lait



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