






Menu bio



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte et maïs	Potage du jardinier et vermicelles (poireaux, carottes, navets, céleri, pommes de terre)		Carottes râpées	Crêpe au fromage
 Couscous boulettes d'agneau (semoule, légumes couscous, boulettes d'agneau)	 Rôti de porc à la diable * Rôti de dinde		Spaghetti bolognaise & Fromage râpé	 Filet de cabillaud à la crème
	Brocolis			Boulgour aux petits légumes (carottes, navets, poireaux, céleri)
Fromage blanc et son sucre	Saint moret rondelé		Yaourt nature	St Nectaire
Orange	Clémentines		Compote pomme banane	Kiwi



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison



Bœuf Race à viande



Label Rouge



Pêche durable



Viande bovine française

elior 



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

(menu proposé sous disponibilité des produits)