







Menu végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade du chef (Salade, emmental, tomates)	Œufs durs mayonnaise		 Céleri rémoulade	Potage de légumes du jardin (carottes, navets, haricots verts)
 Sauté de bœuf mironton (céleris, tomates)	Couscous végétarien		Saucisse de francfort *saucisse de volaille	Filet de saumon à la crème de citron
Courgettes persillées	(semoule, carottes, courgettes, pois chiches, amandes, abricots)		 Lentilles	Pommes de terre persillées
Fromage blanc Fromage blanc au fruits rouge	 Yaourt aromatisé		Comté	Yaourt nature
Muffin aux pépites de chocolat	Kiwi		Pomme rouge	Orange



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison

elior 



Bœuf Race à viande



Label Rouge



Pêche durable



Viande bovine française



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



(menu proposé sous disponibilité des produits)