







# Menu bio



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage du jardinier à la vache qui rit et aux vermicelles (poireaux, carottes, navets, céleri, pommes de terre)		 Carottes râpées	
Couscous boulettes d'agneau  (semoule, légumes couscous, boulettes d'agneau)	Rôti de porc à la diable * Rôti de dinde	Cordon bleu	 Spaghetti bolognaise & Fromage râpé	Filet de cabillaud à la crème 
	Brocolis	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets )		Boulgour aux petits légumes (carottes, navets, poireaux, céleri)
Fromage blanc et son sucre		Yaourt nature		St Nectaire AOC
Orange	Clémentines	Moelleux au caramel	 Compote de pomme	Kiwi
		Pain et chocolat Jus de fruits		



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)

