










LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Endives aux pommes	Salade hollandaise (salade iceberg, gouda, tomates)	Velouté de pommes de terre et fève maison	
Spaghettis à la carbonara (lardons, crème, oignons) *Dinde	 Escalope de dinde aux champignons	  Hachis parmentier	Saucisse de Montbéliard IGP *Volaille	 Nuggets de poisson
	Haricots verts		Gratin de crozet	Printanière de légumes (carottes, petits pois, pommes de terre, haricots verts)
 Yaourt nature			Tomme blanche	Saint Môret
Orange	 Gâteau au yaourt maison	Liégeois vanille	 Gâteau de Savoie Maison	Raisin blanc
		Pompon Brique de lait chocolaté		



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)