











# Menu bio

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Velouté de potiron à la vache qui rit		 Carottes râpées	
Couscous boulettes d'agneau  (semoule, légumes couscous, boulettes d'agneau)	 Sauté de bœuf à la moutarde	Cordon bleu	 Spaghetti bolognaise & Fromage râpé	 Filet de cabillaud à la crème
	Brocolis gratinés	Ratatouille et Riz		Boulgour aux petits légumes (carottes, navets, poireaux, céleri)
Crème dessert au chocolat		 Yaourt nature		Coulommiers
 Orange	 Pomme	Ananas frais	 Compote de banane	Raisin blanc
		Pain et confiture Briquette de lait		



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



S45