










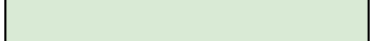









# Menu bio



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Carottes râpées à l'orange  			Salade verte et mimolette
 Escalope de dinde aux olives	 Spaghetti bolognaise	 Œufs durs sauce mornay	 Sauté d'agneau sauce aigre douce	 Filet de colin meunière (huile d'olive, citron, tomates)
 Courgettes et blé		 Epinards et pommes de terre	 Riz créole	Duo de carottes orange et jaune
Comté AOC		Mimolette		
 Pomme rouge	 Crème dessert au chocolat	Banane	 Ananas frais	 Cake aux poires 
		Pain et confiture Jus de fruits		



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Recette maison



Bœuf Race à viande



Label Rouge



Pêche durable



Viande bovine française



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

