















CHANDELEUR

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri à la rémoulade		Velouté de carottes aux curry et fromage frais 		 Salade verte et mimolette
 Sauté de porc à la moutarde *sauté de dinde	 Cuisse de poulet sauce chasseur (oignons, beurre, vin rouge)	Quenelles de veau sauce lyonnaise (olives, champignons, sauce tomates)	 Emincé de bœuf aux oignons	 Pavé de colin à l'armoricaine (concentrée de tomates, crème, estragon)
 Pâtes Farfalles	 Blé aux petits légumes (carottes, céleri, navets)	Riz	Gratin de choux fleurs et pommes de terre	 Haricots verts persillées
	Cœur de dame		 Edam	
 Yaourt aux fruits	 Pomme bi colore	Mousse au chocolat	Orange	Crêpe au chocolat
		Pain et confiture briquette de lait chocolatée		



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

