
















Menu végétarien bio

Repas de pâques

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Salade pousse du jardin (iceberg et pousses d'épinards)	Friand au fromage
 Sauté de bœuf à la moutarde	 Couscous végétarien (semoule, carottes, courgettes, pois chiches, amandes, abricots)	 Emincé de poulet sauce basquaise (carottes, oignons, tomates)	 Sauté de veau sauce pascaline (flageolets, miel, romarin)	 Filet de cabillaud sauce safranée
Pêlé mêlé provençal et blé (tomates, courgettes, aubergines)		 Riz créole	 Duo de flageolets et haricots verts	 Choux fleurs en gratin
Saint Paulin	 Yaourt aromatisé	camembert	Fol épi	
Poire 	 Kiwi	 Ananas	Entremet poire caramel	 Banane
		Pain et confiture Jus de fruits	Chocolat de pâques	



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison



Label Rouge



Pêche durable



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

elior 



S16