
























Menu végétarien


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon		Friand au fromage	 Concombre et feta	 Tomate vinaigrette
Cordon bleu	 Pizza aux légumes (tomates, poivrons, oignons, fromages, olives)	 Sauté d'agneau aux champignons	 Escalope de dinde poêlée aux herbes	Salade de tortis tricolore au thon (tortis, thon, maïs, olives vertes)
 Carottes persillées	Salade Batavia	 Haricots verts	 Purée de pommes de terre	
	 Yaourt nature			Liégeois chocolat
Muffin aux pépites de chocolat	Cerises	Nectarine	Glace à l'eau	

Croissant  
Jus de fruits

 Innovation Culinaire
  Agriculture Biologique
  Produits Locaux
  Recette Maison
  Production maison
  elior

 Race à viande
  Label Rouge
  Pêche durable
  Viande bovine française



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


 Des idées plein l'assiette