





















Menu végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé & dés d'emmental	FERIE			
 Cocotte de bœuf à la tomate		    Brandade de colin	   Lasagne bolognaise maison	  Pizza aux légumes (tomates, courgettes, aubergines, champignons, mozzarella)
Gratin de chou fleur				 Salade verte
			 Yaourt nature	  Fraidou Fromage blanc
 Banane			 Nectarine	 Abricots Beignet au chocolat
<i>Pain et chocolat Jus d'orange</i>			<i>Pain et fromy Compte pomme pêche</i>	<i>Croissant au beurre Poire</i>



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison



Plat végétarien



Label Rouge



Pêche durable



Origine France



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

