
















Menu végétarien
Vége

Repas
froid

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Duo de concombre et maïs 		Salade verte & tranche de brie	
Boulettes d'agneau	 Omelette 	 Parmentier de saumon	 Sauté de veau à la moutarde	 <i>Salade niçoise</i> (œuf, riz, haricots verts, tomates, poivrons rouge frais, thon, olives noire)
Semoule et légumes couscous	 Haricots verts		 Carottes rondelles persillées	
Petit moulé Breton		Petit suisse aux fruits		Crème dessert au chocolat
 Pastèque	Riz au lait nappé caramel 	 Nectarine	Gâteau ananas coco	 Banane
Pain et chocolat Jus d'orange	Gaufre Poire	Pain et confiture Jus de raisin	pain et cotentin Compote de pommes	Pain au lait Pêche



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

