





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée du chef		Carottes tarentaise (carottes et emmental)	Concombre vinaigrette	Tomate féta
 Raviolis aux légumes végétariens BIO 	Couscous mergez (semoule, pois chiches, tomates, courgettes, aubergines, abricots, amandes)	Cordon Bleu	Bœuf mironton (céleri, oignons)	Nuggets de poisson
		Haricots verts	Boulgour aux petits légumes (carottes, céleri, poireaux)	Riz et ratatouille (aubergines, courgettes, tomates, poivrons)
Fromage	Emmental			
Compote	Fruit de saison	Beignet au chocolat	Liégeois vanille	Fruit de saison
		<i>Gouter pain au lait et jus de fruit</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

