




















Menu végétarien

Menu de Noël



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade coleslaw (carottes, chou blanc)		 Soupe de légumes (carottes, poireaux, choux fleurs, céleri, petits pois, haricots verts)
 Spaghetti bolognaise	 Filet de colin meunière et citron	Escalope de veau	 Emincé de dinde forestière 	 Rigatoni brie, champignons et noix
	 Riz pilaf	 Poêlée de brocolis et champignons	Pommes noisettes 	
Emmental	Croûte noire		 Brie 	
 Orange	Pomme golden	 Gâteau au yaourt	 Bûche au chocolat et Clémentine 	 Poire
		Pain et chocolat Petit filou		



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production du chef



Label Rouge



Pêche durable



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

elior 



S51