















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Potage dubarry vache qui rit (Choux fleurs)			
 Penne à l'andalouse (champignons, maïs, petits pois, courgettes)	 Sauté de bœuf à la moutarde	 Rôti de dinde au jus		 Filet de lieu sauce safranée
	 Blé pilaf		Gratin d'épinards et pommes de terre	 Jeunes Carottes à la Libanaise (Persil, amandes et paprika)
Tomme blanche			 Fromage blanc	Gouda
 Orange	 Pomme bicolore	Liégeois au chocolat	 Salade de fruits frais (Mangue, ananas, kiwi et papaye)	 Banane
		<i>Pain de mie et chocolat Jus de fruits</i>		



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***

