














Menu végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Endives et mimolette		Portage poireaux pomme de terre (Poireaux et pommes de terre) à la vache qui rit	
Escalope de veau hachée (100% veau)	 Cocotte de bœuf au paprika	  Lasagne de saumon et épinards	Escalope de dinde à la crème 	Nuggets de blé
Carottes rondelles et blé	Petits pois		 Haricots verts	 Choux fleurs persillés
Crème dessert au chocolat		Petit suisse aux fruits		 Camembert bio
 Orange	Moelleux caramel beurre salé	 Ananas frais	 Poire	 Raisin
		Pain au chocolat Jus de fruits		



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 



S45