














Menu végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté d'endives au fromage frais		Salade iceberg et mimolette	 Carottes râpées	
 Sauté de porc au curry *Sauté de dinde	 Lasagne emmental râpé et épinards	 Rôti de bœuf et son jus	 Escalope de dinde aux herbes	 Filet de cabillaud aux champignons
 Lentilles		Carottes vapeur	Pommes vapeur	 Riz pilaf
	 Yaourt nature			Tomme Grise
Kiwi	 Raisin	Gâteau au yaourt et à l'ananas	Mousse au chocolat au lait	 Poire

*Pain et confiture  
briquette de lait chocolatée*



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

