














Menu bio

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw (Choux blanc, carottes)		Potage aux courgettes		Salade verte à la mimolette
Pané de blé fromage épinards	 Boulettes de bœuf à la tomate	Cordon bleu	 Rôti de veau au jus	 Filet de lieu sauce aurore (Tomates, crème)
Ratatouille	 Semoule	Poêlée de légumes (Haricots verts, courgette, choux fleurs et champignons)	 Blé et carottes	Pâtes tortis
	 Camembert		 Yaourt nature	
Gaufre	 Pomme bicolore	 Clémentine	 Orange	 Clafouti aux poires
		Brioche aux pépites de chocolat jus de pommes		



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 

