















Menu végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Potage longchamps à la vache qui rit (Petits pois et pommes de terre)		 Carottes vinaigrette	Salade verte mimosa
Nuggets de volaille	 Sauté de bœuf carotte	 Poulet Yassa (Citron,oignon)	 Blé à la cantonnaise (Blé, petit pois,œuf mais,)	  Filet de cabillaud à la bordelaise
 Pommes campagnardes	 Carottes persillées	 Riz aux petit légumes (Poireaux,carottes,navets)		Gnocchis
 Bonbel		Edam		
Raisin	 Banane	Pomme Golden	Yaourt aux fruits	Comme un œuf au plat (Fromage blanc, oreillon d'abricot)
		Pain et emmental 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 



S50