













Menu végétarien  
bio

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte au gruyère	<b>Férialé</b>		Potage à la paysanne à la vache qui rit (Pommes de terre, oignon jaune, poireaux, )
 Sauté de veau Marengo (Champignons, tomates)	Cuisse de poulet  rôti local		 Omelette aux fines herbes	 Filet de lieu sauce au citron
Purée de courgettes et pommes de terre	Brocolis		 Coquillettes	 Riz aux petits légumes (Carottes, poireaux, navets)
 Yaourt nature			 Camembert	
Kiwi	 Cake aux pommes		 Raisin	Poire



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***