

























Menu végétarien
Vége

Menu chinois



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade batavia 		 Concombre maïs 	
Galopin de veau grillé	 Bâtonnets de chèvre 	 Rôti de bœuf aux herbes	 Nems au poulet	 Blanquette de Colin sauce safranée
Riz à la tomate	 Coquillettes 	 Brocolis dés de pommes de terre	 Nouilles sautées aux carottes et champignons noirs	 Semoule
Crème dessert au chocolat		 Emmental	 Fol épi petit roulé	 Yaourt nature sucré
Orange 	 Yaourt velouté aux fruits mixés	 Pomme rouge	 Rocher coco	 Kiwi
		Pain et chocolat Jus de fruit		

 Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison



Plat végétarien



Label Rouge



Pêche durable



Origine France



Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique et fabriqué localement

