

















Menu végétarien
BIO

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Friand au fromage	Tomate vinaigrette		Carottes râpées et emmental	
 Sauté de bœuf au paprika	 Jambon blanc	 Brochette de colin pané	 Omelette	 Gratin de poisson
 Haricots verts	 Gratin dauphinois	 Riz pilaf aux petits légumes (Carottes, navets, poireaux, céleri)	 Poêlée de légumes (Brocolis, champignons, poivrons, haricots verts)	 Macaroni
		 Camembert		Fraidou
Orange	 Yaourt à la vanille	Banane	 Tarte aux pommes	 Pomme bicolore
		Croissant 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

