




















Menu végétarien
Vége

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Concombre vinaigrette 		Salade mélangée et comté	
Tomate farcie	 Omelette à l'emmental 	 Sauté de veau à l'estragon	 Sauté de poulet	 Filet de cabillaud sauce aurore
 Boulgour aux petits légumes (Carottes, navets, poireaux, céleri)	 Pommes de terre sautées 	Carottes et blé	Gratin de Brocolis	 Riz créole
Cotentin		 Yaourt nature		Edam
 Pomme bicolore	 Crème dessert au chocolat 	 Banane	 Gâteau à l'ananas	Poire

Pain et fromage
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