













Menu végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pentecôte		Laitue iceberg vinaigrette aux fruits rouges	Melon jaune	
	 Lasagnes Emmental épinards	 Rôti de veau	 Sauté de poulet au curry	Beignet de calamars (sauce tomate)
		Haricots beurre	 Burguettes et pommes de terre sautées	 Riz pilaf aux petits légumes
	 Yaourt nature			 Tomme de Pays
	 Banane	 Gâteau au chocolat et crème anglaise	 Yaourt aux fruits	Poire
		Pain et confiture briquelette de lait chocolatée		



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison



Label Rouge



Pêche durable



Origine France



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

