















Menu végétarien

Menu plaisir

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes vinaigrette	Salade et emmental		Melon charentais	
 Emincé de bœuf aux oignons	Cordon bleu	 Rôti de dinde sauce crème	 Filet de lieu sauce vierge (Huile d'olive, tomates, herbes, citron)	Couscous végétarien (Semoule, carottes, courgettes, pois chiches, amandes, abricots)
Potatoes	 Anjou poêlée de légumes (Chou-fleur, haricots verts, courgettes)	 Coquillettes aux petits légumes	Purée de pommes de terre	
		 Edam		 Yaourt nature
Mousse au chocolat	Gâteau basque 	 Orange	 Yaourt fruit	 Pomme
		Brioche aux pépites de chocolat Jus de fruits		



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

