



















Menu végétarien
Vége

Repas
froid

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Duo de concombre et maïs 		Salade verte et emmental rapé	
 Mijoté de bœuf au paprika	 Omelette 	 Parmentier de saumon	 Sauté de veau à la moutarde	 <i>Salade niçoise</i> (œuf, riz, haricots verts, tomates, poivrons rouge frais, thon, olives noire)
Brocolis pomme de terre cube	 Haricots verts		 Carottes rondelles persillées	
Petit moulé		Petit suisse aux fruits		 <i>Crème dessert au chocolat</i>
 Pastèque	 Riz au lait nappé caramel	 Nectarine	 Gâteau ananas coco	 <i>Banane</i>
<i>Pain et chocolat Jus de pomme</i>	 <i>Gateau yaourt Poire</i>	<i>Pain et confiture Petit filou</i>	<i>Pain au chocolat Briquette de lait nature</i>	<i>Pain et cotentin Jus de raisin</i>



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

