
















Repas
froid

Menu végétarien
Vége

Menu plaisir

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombre et feta		Pastèque	Carottes râpées vinaigrette 
Lasagnes bolognaise 	 Filet de lieu noir aux oignons frits 	 Mijoté de bœuf au paprika	Jambon de dinde et mayonnaise	Nuggets de blé 
	 Pommes sautées	Petits pois à la française (petits pois, salade)	 Salade de pâtes au pistou	Riz et ratatouille (courgettes, tomates, poivrons) 
Gouda 		Brebis crème		Yaourt aromatisé 
Pomme 	Melon jaune	Pêche 	Petit filou en tube	
Pain et chocolat Briquette de lait nature	Croissant Compote de pomme	Pain et fraidou Jus d'orange	Cake maison Abricots	Pain et confiture Poire

 Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison

elior 



Plat végétarien



Label Rouge



Pêche durable



Origine France



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



S12