



















Menu végétarien
Vége

Repas
froid

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Friand au fromage		 Tomate féta		 Carottes rapées
 Cuisse de poulet rôti	  Lasagne aux légumes (courgettes, aubergines, carottes, champignons)	Escalope de veau hachée (100% veau)	<i>Salade de pâtes au surimi et mimolette (tortis tricolore)</i>	 Poisson à la bordelaise 
 Gratin de courgettes		Haricots beurre		 Riz pilaf
	  Camembert	 Tarte aux pommes	 Fromage blanc	
Nectarine	  Pomme		Abricots	Flan vanille
<i>Pain et confiture Briquette de lait fraise</i>	<i>Chausson aux pommes Jus de raisin</i>	<i>Pain et chocolat Pêche</i>	 <i>Gâteau ananas coco Jus d'orange</i>	<i>Pain et cotentin Compote pommes et fraises</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

