























LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Batavia à l'emmental 	Salade de PDT à la mimolette	 Potage de chou-fleur 	 Tomate vinaigrette
 Escalope de dinde sauce paprika	 Lasagnes de légumes (tomates, courgettes, aubergines) 	Escalopé de veau hachée (100% viande de veau)	Sauté Bœuf sauce Paprika 	 Beignet de calamars sauce tomate
Poêlée de Brocolis (Brocolis persillade, pdt, oignons)		 Haricots verts	 Pommes grenailles rôties	 Riz Pilaf
 Edam			 Yaourt nature	
 Pomme rouge	 Compote de poire	 Banane	 pomme gala	Liégeois vanille
		Pain au chocolat Jus de fruits	Produits locaux et de saison 	



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