





















Menu végétarien

Tous fous du goût
herbes et épices

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		 Tomates et concombres miel et colombo	 Salade du chef (Batavia, emmental, tomate, olive)	 Radis sauce aneth
 Poulet sauce curry	 Blé tandoori (Carottes, navets, oignons, poireaux, haricots rouges)	 Kefta d'agneau au raz-el-hanout	 Bœuf braisé aux 4 épices "muscade, cannelle, clou de girofle, poivre"	 Parmentier de poisson à la ciboulette
 Riz de grand-mère		 Petits pois à la menthe	 Carottes vichy	
 yaourt nature sucré	 Cotentin			 Fromage blanc au sucre
 Kiwi	 Oranges à la cannelle	 Namoura liban (Semoule, fleur d'oranger, jus citron, yaourt nature)	 Moelleux aux pommes et spéculoos	
		<p>pain et chocolat Jus de fruit</p>		



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

