























Menu végétarien
Vége

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombre et feta	Tomate vinaigrette et mimolette	Salade coleslaw (carotte et chou blanc)	 Œuf dur mayonnaise 
 Sauté de veau aux champignons	  Moussaka (viande hachée, aubergines, tomates)	 Rôti de dinde aux herbes	 Filet de lieu sauce tomate	  Pizza aux légumes  (courgettes, aubergines, poivrons, mozzarella, emmental)
 Purée de pommes de terre		 Gratin de choux fleur	 Semoule	 Salade verte 
 Saint Paulin			Petits suisses aux fruits	
 Pomme golden	 Moelleux au chocolat	Donuts au sucre		 Crème dessert  au chocolat

*pain au lait
Jus de fruits*



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



S10