















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Tomate vinaigrette	 Taboulé à la mimolette (semoule, tomates, concombres, citron)	menu cuisine	Batavia  à l'emmental
 Cuisse de poulet rôti	 Sauté d'agneau aux abricots	 Escalope de dinde à la crème		Omelette aux fines herbes 
Duo de brocolis et pommes de terre	 Coquillette	 Carottes aux herbes		Boulgour aux petits légumes (carottes, poireaux, céleri)
comté AOC				
 Pomme golden	Mousse au chocolat	 Poire		Compote de pomme fraise 
		Pain et confiture Jus de fruits		



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

