



















Menu végétarien
BIO

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées	Friand au fromage	 Salade verte à l'emmental		 Tomate vinaigrette
 Emincé de dinde à la provençale	 Escalope de veau hachée (100% viande de veau)	 Sauté de bœuf aux poivrons	 Omelette ciboulette	 Filet de cabillaud à la vanille
Printanière de légumes (pommes de terre, petits pois, carottes, haricots verts)	Pêlé mêlé provençal (tomates, courgettes, aubergines, poivrons)	Carottes persillées	 Macaronis	 Boulgour pilaf
			 Gouda	
 Yaourt aux fruits	 Pomme rouge	 Gâteau à la banane	 Orange	Mousse chocolat
		Pain et chocolat Jus de fruit		



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