














Menu végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomate vinaigrette	Laitue		
 Sauté de dinde sauce crème	 Boulette de bœuf ou agneau	 	 Saucisse de volaille	  Gratin de poisson
 Spaghetti	Purée de potiron	Pizza aux légumes	 Lentilles	Carottes persillées
Liégeois à la vanille	Crème dessert chocolat	Saint paulin	 Yaourt nature sucré	Camembert
Fruit		Gâteau au Yaourt	 Orange	Compote framboise
Pain et confiture Lait chocolaté	Chausson aux pommes Jus de fruits	Pain et chocolat Jus de fruits	Croissant jus de fruits	Pain et fromage jus de fruit



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production du chef



Label Rouge



Pêche durable



Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique et fabriqué localement

