
















Menu végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade iceberg 	Salade hollandaise (salade, tomate, gouda)	Carottes râpées et edam 	Potage de courgettes à la vache qui rit (courgettes et pommes de terre)
 Merguez	 Lasagne emmental râpé et épinards 	 Escalope de dinde à la crème	 Rôti de bœuf et son jus	 Saumonette sauce maison (citron, cornichon, ciboulette, moutarde, échalotte)
 Semoule légumes couscous (Carottes, navets, pois chiche)		Purée de carottes	Gratin Brocolis	Pommes de terre persillées
 Yaourt nature				
Kiwi	Mousse au chocolat 	Eclair au chocolat	Gâteau au yaourt et à l'ananas 	 Poire
		Pain et confiture briquelette de lait chocolatée		



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

