
















Menu végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage longchamps à la vache qui rit (Pois cassés et pommes de terre)		 Salade coleslaw (Choux blanc, carottes)	Salade d'endives  Mimolette
 Boulettes de bœuf au curry	 Rôti de veau au jus	 Sauté de dinde aux poivrons	 Nuggets de blé	 Filet de lieu sauce aurore (Tomates, crème) 
 Semoule	Poêlée de légumes (pommes de terre, petits pois, carottes, haricots verts)	Blé pilaf	 Purée de potiron	Rösti de légumes
 Yaourt nature		Fraidou		
 Orange	Kiwi	Pomme bicolore	Yaourt aux fruit	 Tarte aux pommes
		Brioche aux pépites de chocolat jus de pommes		



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

