




















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw (carotte et chou blanc)	Batavia vinaigrette et mimolette			 Œuf dur mayonnaise 
Merguez	 Sauté de porc au jus	  Hachis parmentier au potiron	 Rôti de dinde aux herbes	 Pizza aux légumes (courgettes, tomates, poivrons, mozzarella, emmental)
Semoule et légumes couscous	Gratin de chou fleur		 Purée de pommes de terre	 Salade verte 
 Yaourt aux fruits		 Yaourt Nature sucré	 Edam	
	Beignet chocolat	 Compote de pomme	 Clémentines	 Liégeois à la vanille

*pain au lait
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

elior 



S10