





















Menu plaisir

Menu végétarien
Vége

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées et emmental	 Betterave vinaigrette	Céleri vinaigrette et edam	Potage à la paysanne à la vache qui rit <small>(Pommes de terre, oignon jaune, poireaux)</small> 	
 Roti de bœuf (Façon kebab)	 Cappelletis aux 5 fromages sauce aurore	 Moussaka <small>(viande hachée, aubergines, tomates)</small> 	 Escalope de dinde Sauce curry	 Tiebou dieun
Potatoes ketchup			 Haricots verts à l'échalotte	 Riz <small>(Carotte, chou, ail, oignons)</small>
				 Gouda
Liegeois au chocolat	 Crème dessert au vanille 	Eclair au chocolat	 Cake à la vanille	 Orange
		Pain et confiture briquette de lait chocolatée		



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

