



















Menu plaisir

Menu élaboré
par l'équipe
de cuisine Camou

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betterave vinaigrette			 Potage Dubarry  à la vache qui rit (Pommes de terre, oignon jaune, chou-fleur)
Cordon bleu	 Sauté de boeuf sauce moutarde	Nuggets de poulet	 Colombo de poulet	Boulette végétarienne  sauce tomate
 Pommes grenailles	 Coquillettes	Duo de brocolis et Gnocchi	 Riz basmati	 Boulgour aux petits légumes  (carottes, céleri, poireaux)
Bonbel		 Yaourt nature	 Petit suisse aux fruits	
 Clémentines	Mousse au chocolat	 Banane	 Ile Flottante	Compote de pomme abricot 
		Pain au chocolat 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