














Menu végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Melon Charentais		Pastèque	
Escalope de veau hachée 100% viande	 Lasagnes Emmental légumes	 Cuisse de poulet rôti	 Emincé de dinde au jus	 Beignets de calamars (sauce tartare)
Gratin de choux-fleur		Haricots plats	Courgettes et pommes de terre sautées	 Blé pilaf aux petits légumes
Comté AOC	 Yaourt nature	 Gouda		 Vache qui rit
Beignet à la framboise	 Fraises	 Marbré au chocolat	 Yaourt aux fruits	Poire
		Pain et confiture briquelette de lait chocolatée		



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison



Label Rouge



Pêche durable



Origine France



Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique et fabriqué localement

S22