

















Menu végétarien
Vége

Repas
froid

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombres façon tzatziki 	Salade verte	Salade de pâtes tortis Tomates emmental	
 Tranche de jambon de dinde	 Omelette 	 Parmentier de saumon	 Sauté de dinde sauce tika massala	 Salade niçoise (œuf, riz, poivron verts, tomates, poivrons rouge frais, olives noire)
Purée pomme de terre Ketchup	 Haricots verts 		Carottes rondelles persillées 	
 Vache quit rit		 Yaourt aux fruits		Crème dessert au chocolat
Pastèque	Tarte flan 	Nectarine	Liégeois chocolat	Banane
Pain et chocolat Jus de pomme	 Gâteau yaourt Jus d'orange	Pain et confiture Petit filou	Pain au chocolat Compote à boire	Pain et cotentin Jus de raisin



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



its Locaux

Produit



production maison

elior 



Plat végétarien



Label Rouge



Pêche durable



Origine France



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

