



























Menu végétarien

Tous fous du goût
sauce et assaisonnement

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		 Chou blanc vinaigrette à la framboise	 Concombre Tzatziki "Fromage blanc, citron, ail, menthe"	 Radis sauce aneth
 Emincé de dinde sauce épicée	  Blé tandoori (Carottes, navets, oignons, poireaux, haricots rouges)	 Kefta d'agneau sauce poivron	 Sauté porc sauce curry *sauté de dinde	 Parmentier de poisson à la ciboulette 
 Riz pilaf		 Petits pois à la française	 Chou-fleur persillé	
 yaourt nature sucré	 Edam 			 Yaourt vanille
 Poire sauce chocolat	  Pommes quartiers au sirop de cannelle	 Fromage blanc Coulis de mangue	 Gâteau chocolat et sa crème anglaise	
Madeleine jus d'orange	 Pain et président Jus d'orange	Croissant Compote de pomme	 Pain et chocolat Brique de lait	Pain de mie et confiture compote à boire



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produce Locaux



Recette Maison



Plat végétarien



Label Rouge



Pêche durable



Origine France

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

