










LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées		Potage cultivateur (carottes, navets, pomme de terre) et vache qui rit	Salade iceberg & emmental	
Jambon au torchon (*Dinde)	Escalope de veau hachée	 Filet de colin sauce basilic	 Cocotte de bœuf aux poivrons	 Batonnets de poisson pané
 Gratin de macaroni	Epinards béchamel & pommes de terre	Blé	Petits pois à la française (petits pois, laitue, carottes)	 Purée de pomme de terre
	Camembert			Croc lait
Crème dessert chocolat	 fruit local	Clémentine	Moelleux au citron	Ananas frais
		Croissant Brique de lait chocolatée		



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison



Bœuf Race à viande



Label Rouge



Pêche durable



Viande bovine française



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

elior 



(menu proposé sous disponibilité des produits)