










LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Endives en salade		 Carottes râpées	
 Couscous boulette de bœuf (semoule, légumes couscous, boulettes de bœuf)	 Palette de porc à la diable * Rôti de dinde	Cordon bleu	 Spaghetti bolognaise & Fromage râpé	 Filet de cabillaud à la crème
	Haricots verts	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets)		Boulgour aux petits légumes (carottes, navets, poireaux, céleri)
Fromage blanc et son sucre		Yaourt nature		St Nectaire
Orange	Riz au lait	Chou à la crème vanille	 Compote pomme banane	 Fruit local
		Pain et confiture Jus de fruits		



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison

elior 



Bœuf Race à viande



Label Rouge



Pêche durable



Viande bovine française



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



(menu proposé sous disponibilité des produits)