












Nouvel an chinois

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage dubary (choux fleur)		Salade Verte & Mimolette	Nems (poulet, petits légumes)	Taboulé
Rôti de bœuf à la tomate 	 Omelette 	 Poule au pot	Sauté de porc sauce aigre douce sauté de dinde	 Pavé de Colin mariné (tomates, huile d'olive, herbes de provence)
Coquillettes & fromage râpé	Bouquetière de légumes (pdt, carottes, haricots verts)	Riz créole	Nouilles aux petits légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets, champignons)	 Choux fleurs en gratin
	 Yaourt aromatisé		Leetches au sirop	
 Fruit local	Fourrandise chocolat	Liégeois vanille	 Cake à l'ananas et à la noix de coco	Banane
		Brioche aux pépites de chocolat Jus de fruits		



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



(menu proposé sous disponibilité des produits)