













LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Concombre vinaigrette		Tomate et feta		
Nuggets de blé	Escalope de veau hachée (100% veau)	 Sauté de bœuf au paprika	 Cuisse de poulet rôti	 Filet de saumon à la crème
 Haricots verts	Blé aux petits légumes (carottes, poireaux, céleri)	Epinards à la béchamel	 Pommes de terre sautées	 Pâtes coquillettes
	Cantal		Yaourt nature	Tomme noire
 Crème dessert au chocolat	Prunes	 Brownies et crème anglaise	Nectarine	 Pomme golden
		Pain de mie et chocolat Jus de fruits		



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



production maison



Label Rouge



Pêche durable















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

elior 





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Tomates et mozzarella		Salade asiatique (chou chinois, vinaigrette à la sauce soja)	
 Boulettes de bœuf à la tomate	 Sauté d'agneau aux herbes	Saucisse de Toulouse *saucisse de volaille	 Emincé de poulet aux champignons	 Filet de cabillaud mariné (huile d'olive, herbes de provence, citron)
 Semoule	Printanière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, pommes de terre)	Lentilles	 Choux fleurs en gratin	 Boulgour aux petits légumes (carottes, poireaux, céleri)
 Yaourt façon milk shake à la vanille (fromage blanc, lait, vanille)		Fromage blanc		 Brie
Orange	Mousse au chocolat	Prunes	  Tarte au chocolat	Banane
		Pain et confiture briquette de lait chocolatée		



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison



Label Rouge



Pêche durable



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





Menu bio



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes vinaigrette		Concombre et maïs		Salade iceberg et emmental
Chili sin carne (haricots rouges, maïs, tomates)	Hachis parmentier	Emincé de dinde au paprika	Bœuf bourguignon	Filet de lieu à la tomate
Riz		Fondu de poireaux et pommes de terre	Carottes	Semoule
	Gouda		Comté	
Yaourt aux fruits mixés	Raisin	Riz au lait et caramel	Cake au citron	Pomme rouge
		Pain et chocolat orange		



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison



Label Rouge



Pêche durable


















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

elior





Le GOÛT des saveurs ✨
(sucré, salé, acide, amer)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Sucré/salé</i>	<i>Acide/sucré/salé</i>	<i>Amer/salé/sucré</i>	<i>Salé/sucré/amer</i>	<i>Salé/sucré</i>
	Salade exotique ✨ vinaigrette agrume (salade, surimi, segments de mandarine, jus d'orange)		 ✨ Quiche à la carottes et mimolette	
 ✨  ✨ Tartiflette végétarienne aux champignons frais (pommes de terre, fromage à raclette, champignons frais, crème)	 ✨ Boulette de bœuf sauce yakitori  (sauce miel et soja)	 ✨ Sauté de porc sauce pamplemousse *sauté de dinde	 ✨ Cuisse de poulet sauce vallée d'Auge (pommes, cidre)	 ✨ Filet de Daurade à la vanille et abricots
	 Semoule	Petits pois à la française (salade, carottes, pommes de terre)	 Duo de haricots verts et flageolets	 Riz
 Yaourt au sucre de canne	 ✨ Yaourt façon milk shake au chocolat (fromage blanc, lait, sauce chocolat)	Fromage petit moulé		Comté
 Pomme		 ✨ Tartelette à la cerise ✨	Raisin	Poire
		Brioche aux pépites de chocolat Jus de fruits		












 Innovation Culinaire
  Agriculture Biologique
  Produits Locaux
  Production maison
 Label Rouge
  Pêche durable

elior 



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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Carottes râpées et emmental		Salade hollandaise (carottes, salade, céleri)	
 Sauté de poulet à la moutarde	 Rôti de bœuf en emincé aux oignons 	Escalope de veau hachée (100% veau)	Petit salé	 Filet de cabillaud au pesto  (basilic, pignons de pin, huile d'olive)
 Coquillettes	 Pêlée de légumes (carottes, haricots verts, pommes de terre)	Boullgur sauce tomate	 Lentilles	Rosti de légumes
Brebis crème		Fromage blanc		 Yaourt aromatisé
 Raisin	Beignet au chocolat	Pomme	Mousse au chocolat	Banane
		Pain et chocolat Compote de pomme		



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 et fabriqué localement