



Produit Bio



Protéines végétales



Label Rouge, Bleu Blanc Coeur, AOC ou AOP



MSC ou Pêche Durable



Préparé par le chef



Produit Local

Chaque mois, les anniversaires sont fêtés autour d'un gâteau



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
D E J U N E R	POTAGE DU JOUR CAROTTES RAPEES (LOCAL) VINAIGRETTE A L'ANCIENNE COTE DE PORC ECHINE SAUCE ESTRAGON LENTILLES CORAIL BIO PLATEAU DE FROMAGES GLACE	POTAGE DU JOUR TOMATE VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE VINAIGRETTE BALSAMIQUE PLATEAU DE FROMAGES SALADE DE FRUITS FRAIS DU CHEF	POTAGE DU JOUR CONCOMBRES SAUCE AU YAOURT & CIBOULETTE MARMITTE DE POISSON AUX PETITS LEGUMES PLATEAU DE FROMAGES GENOISE A L'ABRICOT	POTAGE DU JOUR CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL TRIPES A LA MODE DE CAEN FRITES PLATEAU DE FROMAGES COUPE DE FRUITS AU SIROP CHANTILLY	POTAGE DU JOUR SALADE DE LENTILLES FILET DE POISSON SAUCE GRIBICHE JARDINIERE DE LEGUMES PLATEAU DE FROMAGES CREME PRALINE	POTAGE DU JOUR FEUILLETE AU FROMAGE ROTI DE PORC SAUCE TOMATE TOMBEE DE POIVRONS AUX OIGNONS ROUGES PLATEAU DE FROMAGES SOUPE DE FRAISES AU BASILIC ET ZESTE DE CITRON VERT	POTAGE DU JOUR TERRINE DE POISSON MAYONNAISE PAELLA O PLATEAU DE FROMAGES CAFE GOURMAND	
	GOUTER	MINI GATEAU FOURRE FRAISE	GENOISE AU SUCRE	BISCUIT	GATEAU AU YAOURT DU CHEF	GATEAU A LA VANILLE DU CHEF	CLAFOUTIS AUX FRUITS DE SAISON DU CHEF	SABLES
	D I N E R	SOUPE DE LEGUMES RISOTTO DE POULET POEELE DE CHAMPIGNONS FRUIT DE SAISON LOCAL	VELOUTE DE POIREAUX TARTE AU FROMAGE BATAVIA VINAIGRETTE DUO DE MELON	CREME DE CHAMPIGNONS TORTIS BIO A LA CARBONARA FLAN NAPPE A LA VANILLE	SOUPE A L'OIGNON OMELETTE PROVENCALE PETITS POIS FROMAGE BLANC ET COPEAUX DE CHOCOLAT	POTAGE PARMENTIER CORNET DE JAMBON BLANC GARNI A LA MACEDOINE MAYONNAISE GRATIN DE FRUITS	CREME DE LEGUMES SALADE DE PATES, THON, TOMATE ET OLIVES CREME CARAMEL	POTAGE A LA TOMATE MUSEAU EN VINAIGRETTE POMME DE TERRE EN ROBE DE CHAMPS ET BEURRE FRUIT DE SAISON