



Denrées alimentaires incluant une démarche qualité:

	lundi 14 avril 2025	mardi 15 avril 2025	mercredi 16 avril 2025	jeudi 17 avril 2025	vendredi 18 avril 2025
Entrée	Salade bar Laitue, artichaut et bleu Saucisson sec et cornichon Velouté de potiron	Salade bar Laitue, asperges, betteraves Roulé thon et fromage frais Soupe du jour	Toast à la tomate et mozzarella *****	Concombre à la crème Potage passé	 Entrées 0 gaspi !!!
Plat principal	Sauté de bœuf aux olives <i>OU</i> Filet de poisson à la tomate	Poulet à la marocaine <i>OU</i> Omelette au fromage	Chipolata au four <i>OU</i> Merlu à la Bilbaina	Pizza aux légumes Carottes, courgettes, oignons et tomate Fromage et origan	Repas zéro perte !!!  On vide tout !!!
	Riz au bouillon Fond de braisage	Pomme de terre au four Carotte, oignons, poivrons ...	Ebly au beurre Poêlée chou fleur et champignons	Salade verte vinaigrette	 Le gaspillage alimentaire
Dessert	Fruit de saison et biscuit Yaourt fermier Bio vanille et sucré Duo de fromages à la coupe	The big cookies au chocolat blanc maison et son petit suisse Fruit de saison et fromage	Yaourt nature sucré Pommes au four à la vaille Fruit de saison et fromage	Yaourt à la vanille Crumble aux fruits Tranche de fromage et biscuit	

Toute l'équipe du service restauration vous souhaite un très bon appétit et une agréable journée

Les menus peuvent varier en fonction des approvisionnements

Le principal :

*B. Fauchoux*



La gestionnaire :

*S. Bougues*



Notre volonté, servir à nos consommateurs une alimentation **savoureuse, qualitative, saine, équilibrée et durable.**

Une cuisine faite **maison** à base de **produits bruts, frais** et favoriser un approvisionnement au plus **proche de notre établissement**

Les plats sont **préparés et servis** par notre équipe de restauration **professionnelle et passionnée.**

Toutes les vinaigrettes sont faites au sein de notre établissement.