Semaine du 16 novembre au 20 novembre

lundi	mardi	mercredi (Alsh)	jeudi	vendredi
Menu Végétarien Céleri Rémoulade	Betteraves aux pommes	Laitue Vinaigrette	Velouté de panais	Chou blanc
Couscous aux légumes Pois chiches	Rôti de porc Carottes braisées	Cuisse de poulet Frites	Poisson frais Sauce à la crème Poêlée de légumes	Parmentier de bœuf
Cantal	Semoule au lait	Chanteneige	Tomme grise	Fromage Blanc
Poire		Kiwi	Banane	Orange

Toutes les viandes servies sont d'origine française sauf contre indication

Produits issus de l'agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

L'écolabel « Pêche Durable » est un signe de qualité qui valorise la pêche durable.

Le pain provient des deux artisans boulangers de Veuzain sur Loire

Des produits en provenance de producteurs locaux.(Circuit court)

Fabrication réalisée sur place par notre équipe de restauration

Le Label rouge est « le signe de qualité français qui atteste qu'un produit possède un niveau de qualité supérieur à celui d'un produit courant similaire »

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages