Semaine du 23 novembre au 27 novembre

lundi	mardi	mercredi (Alsh)	jeudi	vendredi
Menu Végétarien Pomelos	Menu d'automne Crème de Potimarron	Chou rouge Lardons	Haricots verts en salade	Œufs mimosa
Dhal de Lentilles Corail Patates douces Riz	Filet de volaille aux pleurotes Légumes d'automne rôtis	Poisson frais Semoule	Saucisses Purée de Céleri	Poisson frais Crème d'ail Chou Fleur
Emmental	Pont l'Evêque	Fromage	Mimolette	Fromage blanc
Pommes rôties au miel	Compote pommes coings	Kiwi	Orange	Clémentine

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