Semaine du 30 novembre au 4 décembre

lundi	mardi	mercredi (Alsh)	jeudi	vendredi
Menu Végétarien Salade de Pois chiches Féta	Radis noirs Beurre	Carottes râpées Vinaigrette	Crème de chou fleur	Céleri rémoulade
Tortilla aux pommes de terre Sauce tomates	Filet de poulet au curry Gratin de Brocolis	Sauté de Bœuf Blé	Poisson frais Sauce safran Riz	Roulé de jambon Champignons à la béchamel haricots verts
Saint Paulin	Emmental	Vache qui rit	Gouda	Yaourt nature
Ananas frais	Panna cotta	Raisin	Compote Pomme Kiwi	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