Semaine du 9 novembre au 13 novembre

lundi	mardi	mercredi (Alsh)	jeudi	vendredi
Menu Végétarien Soupe de pois cassés	Carottes râpées		Trio endives Feuille de Chêne Emmental	Chou rouge
Lasagnes Epinards Ricotta	Sauté de Bœuf Riz		Filet de volaille à la crème Rutabaga	Poisson frais Sauce citron aneth Purée de Pommes de Terre
Saint Paulin	Vache qui rit		Saint Nectaire	Livarot
Pomme	Ananas frais		Clémentine Corse	Kiwi

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