

Menu de la semaine

 EN VERT, produits issus de l'agriculture biologique

 Produits locaux et de saison

 Produits "fait maison"

MENUS MULTI-ACCUEIL HAGUENAU - DU 12 AU 16 MARS 2018



	LUNDI 12 mars 2018	MARDI 13 mars 2018	MERCREDI 14 mars 2018	JEUDI 15 mars 2018	VENDREDI 16 mars 2018
Bébés (4 à 8 mois)	Purée 100% betteraves rouges BIO Purée de pommes	Purée 100% petits pois Purée pomme banane	Purée 100% fenouil BIO Purée pomme cannelle	Purée 100% panais Purée de pommes	REPAS LOCAL Purée 100% potiron Purée pomme vanille
Petits (8 à 12 mois)	Volaille Purée pommes de terre, courgettes BIO Petit suisse nature	Poisson Purée pommes de terre, chou-fleur Purée pomme banane	Bœuf Purée pommes de terre, haricots verts BIO Yaourt nature	Filet de colin Purée pommes de terre, carottes Purée pomme mangue	Porc* Purée pommes de terre, blancs de poireaux Fromage blanc nature
Moyens (12 à 18 mois)	Emincés de poulet Riz et poêlée de courgettes Petit suisse nature BIO	Poisson Purée Dubarry (pommes de terre, chou-fleur) Purée pomme banane	Mijoté de bœuf cuit au jus Semoule et haricots verts BIO à l'ail Yaourt nature	Filet de colin Pommes de terre fondantes et carottes Purée pomme mangue	Jambon* Spaetzles et chou rouge braisé Fromage blanc nature
Grands (18 à 36 mois)	Salade de céleri Emincés de poulet au curry Riz et poêlée de courgettes Gouda Purée de fruits BIO	Salade de panais Fricassée de poisson sauce aurore Purée Dubarry (pommes de terre, chou-fleur) Fromage blanc nature en vrac Poire Williams	Macédoine de légumes Mijoté de bœuf cuit au jus Semoule et haricots verts BIO à l'ail Munster à la coupe Fruit de saison	Salade de concombres Filet de colin Pommes de terre fondantes et carottes Brie à la coupe Fruit de saison	Salade de carottes persillées Kassler* Spaetzles et chou rouge braisé Tomme du Ried à la coupe Purée pomme vanille
Alternative sans porc					* Jambon de volaille

GOÛTERS

Bébés et Petits	Purée de fruits Yaourt nature Petit beurre	Purée de fruits Petit suisse nature Boudoirs	Purée de fruits Fromage blanc nature Petit beurre	Purée de fruits Yaourt nature Boudoirs	Purée de fruits Petit suisse nature Petit beurre
Moyens	Purée de fruits Yaourt nature Pain d'épices	Purée de fruits Petit suisse nature Pain spécial	Purée de fruits Fromage blanc nature Mini cake	Purée de fruits Yaourt nature Madeleine	Purée de fruits Petit suisse nature Petit beurre
Grands	Fruit de saison Pain d'épices	Pain spécial Fromage à la coupe	Fruit de saison Fromage blanc aromatisé	Purée de fruits Madeleine	Fruit de saison Petit suisse nature

Les tranches d'âge sont énoncées à titre indicatif

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.

Les menus sont élaborés par la diététicienne de Dupont restauration selon les recommandations nutritionnelles en vigueur



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Menu de la semaine



MENUS MULTI-ACCUEIL HAGUENAU - DU 19 AU 23 MARS 2018

VOYAGE DES PAPILLES : L'Italie

	LUNDI 19 mars 2018	MARDI 20 mars 2018	MERCREDI 21 mars 2018	JEUDI 22 mars 2018	VENDREDI 23 mars 2018
Bébés (4 à 8 mois)	Purée 100% butternut Purée pomme cannelle FAIT MAISON	Purée 100% blancs de poireaux BIO Purée de pommes FAIT MAISON	Purée 100% potimarron Purée pomme vanille FAIT MAISON	Purée 100% haricots verts BIO Purée pomme poire FAIT MAISON	Purée 100% épinards Purée de pommes FAIT MAISON
Petits (8 à 12 mois)	Filet de hoki Purée pommes de terre, petits pois Purée pomme cannelle FAIT MAISON	Volaille Purée pommes de terre, betteraves rouges BIO Petit suisse nature	Œuf Purée pommes de terre, brocolis Purée pomme vanille FAIT MAISON	Filet de poisson Purée pommes de terre, haricots verts BIO Yaourt nature	Veau Purée pommes de terre, épinards Purée de pommes FAIT MAISON
Moyens (12 à 18 mois)	Filet de hoki Gratin de légumes (carottes, petits pois, navets) et pommes fondantes Purée pomme cannelle FAIT MAISON	Escalope de volaille Riz et cordiale de légumes Petit suisse nature BIO	Omelette aux champignons Blé et fleur de brocolis à la béchamel Purée pomme vanille FAIT MAISON	Filet de poisson Semoule et légumes printaniers Yaourt nature BIO	Veau Fusili paglia e fieno au citron (aux épinards et citron) Purée de pommes FAIT MAISON
Grands (18 à 36 mois)	Salade verte à la vinaigrette aux agrumes Filet de hoki Gratin de légumes (carottes, petits pois, navets) et pommes fondantes Bûche de chèvre à la coupe Salade de fruits frais	Salade de céleri BIO Escalope de volaille à la milanaise Riz et cordiale de légumes Emmental à la coupe Fruit de saison	Soupe minestrone Omelette aux champignons Blé et fleur de brocolis à la béchamel Les fripons Fruit de saison	Salade verte BIO aux dés de fromage Filet de poisson à la provençale Semoule et légumes printaniers Fraidou Purée pomme poire FAIT MAISON	Salade de haricots verts Veau marengo Fusili paglia e fieno au citron (aux épinards et citron) Carré de l'Est à la coupe Clémentine
Alternative sans porc					

GOÛTERS

Bébés et Petits	Purée de fruits Fromage blanc nature Boudoirs	Purée de fruits Yaourt nature Petit beurre	Purée de fruits Petit suisse nature Boudoirs	Purée de fruits Fromage blanc nature Petit beurre	Purée de fruits Yaourt nature Boudoirs
Moyens	Purée de fruits Fromage blanc nature Brioche	Purée de fruits Yaourt nature Pain à l'eau + miel	Purée de fruits Petit suisse nature Pain spécial	Purée de fruits Fromage blanc nature Petit beurre	Purée de fruits Yaourt nature Galette bretonne
Grands	Fruit de saison Brioche	Pain à l'eau + miel Yaourt sucré	Pain spécial Fromage à la coupe	Fruit de saison Fromage blanc nature	Purée de fruits Galette bretonne

Les tranches d'âge sont énoncées à titre indicatif

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.

Les menus sont élaborés par la diététicienne de Dupont restauration selon les recommandations nutritionnelles en vigueur



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Menu de la semaine



MENUS MULTI-ACCUEIL HAGUENAU - DU 26 AU 30 MARS 2018



	LUNDI 26 mars 2018	MARDI 27 mars 2018	MERCREDI 28 mars 2018	JEUDI 29 mars 2018	VENDREDI 30 mars 2018
Bébés (4 à 8 mois)	REPAS VEGETARIEN Purée 100% betteraves rouges BIO Purée pomme cannelle	Purée 100% petits pois Purée de pommes	Purée 100% fenouil BIO Purée pomme vanille	Purée 100% potiron Purée de pommes	
Petits (8 à 12 mois)	Fromage Purée pommes de terre, courgettes BIO Purée pomme figue	Bœuf Purée pommes de terre, céleri Yaourt nature	Filet de lieu Purée pommes de terre, fenouil BIO Purée pomme vanille	Agneau Purée pommes de terre, potiron Yaourt nature	
Moyens (12 à 18 mois)	Petits légumes et semoule Béchamel à l'indienne Purée de fruits BIO	Bœuf Penne et petits légumes à la tomate Yaourt nature	Filet de lieu Boullgour et salsifis persillés Purée de fruits BIO	Agneau Gratin dauphinois aux petits légumes Yaourt nature	
Grands (18 à 36 mois)	Salade de betteraves rouges Petits légumes et semoule béchamel à l'indienne Camembert à la coupe BIO Fruit de saison	Salade verte Penne et petits légumes à la bolognaise Emmental râpé Purée de pommes	Potage de légumes Filet de lieu sauce crustacés Boullgour et salsifis persillés Saint Paulin à la coupe BIO Fruit de saison	Salade coleslaw Navarin d'agneau printanier Gratin dauphinois aux petits légumes Yaourt nature Fruit de saison	
Alternative sans porc					

GOÛTERS

Bébés et Petits	Purée de fruits Yaourt nature Petit beurre	Purée de fruits Petit suisse nature Boudoirs	Purée de fruits Yaourt nature Petit beurre	Purée de fruits Fromage blanc nature Boudoirs	
Moyens	Purée de fruits Yaourt nature Pain spécial	Purée de fruits Petit suisse nature Spéculoos	Purée de fruits Yaourt nature Palet breton	Purée de fruits Fromage blanc nature Petit beurre	
Grands	Pain spécial Fromage à tartiner	Fruit de saison Spéculoos	Purée de fruits Yaourt aux fruits	Petit beurre Fromage blanc nature	

Les tranches d'âge sont énoncées à titre indicatif

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.
Les menus sont élaborés par la diététicienne de Dupont restauration selon les recommandations nutritionnelles en vigueur



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Menu de la semaine



MENUS MULTI-ACCUEIL HAGUENAU - DU 2 AU 6 AVRIL 2018



	LUNDI 2 avril 2018	MARDI 3 avril 2018	MERCREDI 4 avril 2018	JEUDI 5 avril 2018	VENDREDI 6 avril 2018
Bébés (4 à 8 mois)		Purée 100% butternut BIO Purée pomme banane	Purée 100% blancs de poireaux Purée pomme poire	Purée 100% panais BIO Purée de pommes	REPAS 100% VERT Purée 100% épinards Purée pomme vanille
Petits (8 à 12 mois)		Porc* Purée pommes de terre, ratatouille Purée pomme banane	Volaille Purée pommes de terre, blancs de poireaux Fromage blanc nature	Bœuf Purée pommes de terre, panais Purée pomme mangue	Filet de poisson Purée pommes de terre, épinards Petit suisse nature
Moyens (12 à 18 mois)		Jambon * braisé Blé et ratatouille BIO Purée pomme banane	Sauté de poulet Riz aux petits légumes Fromage blanc nature	Bœuf Printanière de légumes Purée de fruits BIO	Filet de poisson Purée pommes de terre, épinards Petit suisse nature
Grands (18 à 36 mois)		Macédoine de légumes à la vinaigrette Jambon * braisé Blé et ratatouille BIO Chanteneige Banane	Salade de chou blanc Sauté de poulet antillais Riz aux petits légumes Samos Purée pomme poire	Salade verte à l'emmental Bœuf à l'échalote Printanière de légumes Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison BIO	Concombres bulgare Filet de poisson sauce oseille Purée pommes de terre, épinards Roquefort Kiwi
Alternative sans porc		* Jambon de volaille			

GOÛTERS

Bébés et Petits		Purée de fruits Petit suisse nature Petit beurre	Purée de fruits Yaourt nature Boudoirs	Purée de fruits Fromage blanc nature Petit beurre	Purée de fruits Yaourt nature Boudoirs
Moyens		Purée de fruits Petit suisse nature Crêpe sucrée	Purée de fruits Yaourt nature Petit beurre	Purée de fruits Brioche au fromage blanc Brioche au fromage blanc	Purée de fruits Yaourt nature Pain spécial
Grands		Purée de fruits Crêpe sucrée	Fruit de saison Yaourt sucré		Pain spécial Fromage à la coupe

Les tranches d'âge sont énoncées à titre indicatif
 Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.
 Les menus sont élaborés par la diététicienne de Dupont restauration selon les recommandations nutritionnelles en vigueur



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Menu de la semaine



MENUS MULTI-ACCUEIL HAGUENAU - DU 9 AU 13 AVRIL 2018



	LUNDI 9 avril 2018	MARDI 10 avril 2018	MERCREDI 11 avril 2018	JEUDI 12 avril 2018	VENDREDI 13 avril 2018 REPAS VEGETARIEN
Bébés (4 à 8 mois)	Purée 100% fenouil BIO Purée pomme cannelle	Purée 100% haricots verts Purée pomme poire	Purée 100% petits pois BIO Purée pomme cannelle	Purée 100% betteraves rouges Purée de pommes	Purée 100% potiron Purée pomme vanille
Petits (8 à 12 mois)	Bœuf Purée pommes de terre, carottes BIO Purée pomme cannelle	Volaille Purée pommes de terre, haricots verts Yaourt nature	Porc* Purée pommes de terre, petits pois BIO Purée pomme framboise	Filet de merlu Purée pommes de terre, brocolis Fromage blanc nature	Fromage Purée pommes de terre, potiron Purée pomme vanille
Moyens (12 à 18 mois)	Bœuf Torsades et carottes persillées Purée de fruits BIO	Emincés de volaille au jus Pommes vapeur et haricots verts à l'ail Yaourt nature	Sauté de porc*, jus aux épices Semoule et petits pois BIO aux herbes Purée pomme framboise	Filet de merlu Riz et fleur de brocolis à la béchamel Fromage blanc nature	Gratin de pommes de terre et brunoise de légumes (au fromage) Purée pomme vanille
Grands (18 à 36 mois)	Salade de céleri Bœuf bourguignon Torsades et carottes persillées Ribeaupière à la coupe Fruit de saison BIO	Salade de tomates Emincés de volaille au jus Pommes vapeur et haricots verts à l'ail Les fripons Fruit de saison	Salade de carottes à la menthe Sauté de porc*, jus aux épices Semoule et petits pois BIO aux herbes Vache qui rit Purée pomme framboise	Potage de légumes Filet de merlu à la provençale Riz et fleur de brocolis à la béchamel Munster à la coupe Fruit de saison	Salade verte Gratin de pommes de terre et brunoise de légumes (au fromage) Yaourt nature Fruit de saison
Alternative sans porc			* Sauté de volaille		

GOÛTERS

Bébés et Petits	Purée de fruits Yaourt nature Petit beurre	Purée de fruits Fromage blanc nature Boudoirs	Purée de fruits Petit suisse nature Petit beurre	Purée de fruits Yaourt nature Boudoirs	Purée de fruits Fromage blanc nature Petit beurre
Moyens	Purée de fruits Yaourt nature Pain + miel	Purée de fruits Fromage blanc nature Spéculoos	Purée de fruits Petit suisse nature Madeleine	Purée de fruits Yaourt nature Pain spécial	Purée de fruits Fromage blanc nature Galette bretonne
Grands	Fruit de saison Yaourt nature	Spéculoos Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison Madeleine	Pain spécial Fromage à tartiner	Fruit de saison Fromage blanc nature

Les tranches d'âge sont énoncées à titre indicatif

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.

Les menus sont élaborés par la diététicienne de Dupont restauration selon les recommandations nutritionnelles en vigueur



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Menu de la semaine



MENUS MULTI-ACCUEIL HAGUENAU - DU 16 AU 20 AVRIL 2018 LES QUATRE SAVEURS A L'HONNEUR



	LUNDI 16 avril 2018	MARDI 17 avril 2018	MERCREDI 18 avril 2018	JEUDI 19 avril 2018	VENREDI 20 avril 2018
Bébés (4 à 8 mois)	Purée 100% panais Purée de pommes	Purée 100% épinards BIO Purée pomme vanille	Purée 100% butternut Purée de pommes	Purée 100% blancs de poireaux Purée pomme vanille	Purée 100% haricots verts Purée pomme banane
Petits (8 à 12 mois)	Porc* Purée pommes de terre, chou-fleur Fromage blanc nature	Bœuf Purée pommes de terre, épinards BIO Purée pomme vanille	Volaille Purée pommes de terre, butternut Yaourt nature	Filet de hoki Purée pommes de terre, courgettes BIO Purée pomme rhubarbe	Volaille Purée pommes de terre, haricots verts Petit suisse nature
Moyens (12 à 18 mois)	Jambon* Blé et petits légumes Fromage blanc nature	Bœuf Pommes vapeur et navets persillés Purée de fruits BIO	Gratin de pâtes et petits légumes à la volaille Yaourt nature	Filet de hoki Semoule couscous et légumes de couscous BIO Purée pomme rhubarbe	Emincés de volaille Boulgour et haricots verts Petit suisse nature
Grands (18 à 36 mois)	Salade de chou blanc Petit salé* aux lentilles et petits légumes Tomme à la coupe Fruit de saison	Salade frisée aux croûtons Carbonnade de bœuf Pommes vapeur et navets persillés Camembert à la coupe BIO Purée pomme vanille	Salade de betteraves rouges Gratin de pâtes et petits légumes à la volaille Yaourt nature Fruit de saison	Salade de tomates au maïs Filet de hoki au safran Semoule couscous et légumes de couscous BIO Fraidou Fruit de saison	Salade de maïs à la mexicaine Emincés de volaille sauce aigre douce Boulgour et haricots verts Saint Nectaire à la coupe Purée pomme banane
Alternative sans porc	* Jambon de volaille				

GOÛTERS

Bébés et Petits	Purée de fruits Yaourt nature Boudoirs	Purée de fruits Fromage blanc nature Petit beurre	Purée de fruits Petit suisse nature Boudoirs	Purée de fruits Yaourt nature Petit beurre	Purée de fruits Fromage blanc nature Boudoirs
Moyens	Purée de fruits Yaourt nature Palet breton	Purée de fruits Fromage blanc nature Quatre quart	Purée de fruits Petit suisse nature Petit beurre	Purée de fruits Yaourt nature Tarte à la rhubarbe	Purée de fruits Fromage blanc nature Pain spécial
Grands	Fruit de saison Yaourt nature	Purée de fruits Quatre quart	Purée de fruits Petit suisse nature	Yaourt nature Tarte à la rhubarbe	Pain spécial Fromage à tartiner

Les tranches d'âge sont énoncées à titre indicatif

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.

Les menus sont élaborés par la diététicienne de Dupont restauration selon les recommandations nutritionnelles en vigueur



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Menu de la semaine



MENUS MULTI-ACCUEIL HAGUENAU - DU 23 AU 27 AVRIL 2018



	LUNDI 23 avril 2018	MARDI 24 avril 2018	MERCREDI 25 avril 2018	JEUDI 26 avril 2018	VENDREDI 27 avril 2018
Bébés (4 à 8 mois)	Purée 100% betteraves rouges BIO Purée pomme cannelle	Purée 100% petits pois Purée de pommes	Purée 100% panais BIO Purée pomme poire	Purée 100% potimarron Purée pomme vanille	Purée 100% haricots verts Purée pomme banane
Petits (8 à 12 mois)	Volaille Purée pommes de terre, ratatouille BIO Petit suisse nature	Porc* Purée pommes de terre, petits pois Purée de pommes	Filet de poisson Purée pommes de terre, blancs de poireaux BIO Yaourt nature	Filet de colin Purée pommes de terre, potimarron Purée pomme vanille	Bœuf Purée pommes de terre, fenouil Fromage blanc nature
Moyens (12 à 18 mois)	Haut de cuisse de poulet Semoule et ratatouille BIO Petit suisse nature	Emincés de porc* Riz pilaf et petits pois carottes Purée de pommes	Filet de poisson, citron Pommes de terre et fondue de poireaux BIO Yaourt nature	Filet de colin Blé et tomates à la provençale Purée pomme vanille	Bœuf Penne et haricots beurre persillés Fromage blanc nature
Grands (18 à 36 mois)	Macédoine de légumes à la vinaigrette Haut de cuisse de poulet aux champignons Semoule et ratatouille BIO Cantadou Fruit de saison	Salade de chou rouge Emincés de porc* à la moutarde Riz pilaf et petits pois carottes Fromage blanc nature Fruit de saison	Potage de légumes Filet de poisson, citron Pommes de terre et fondue de poireaux BIO Carré de l'Est à la coupe Pomme Elstar	Salade de radis Filet de colin Blé et tomates à la provençale Bonbel Fruit de saison	Salade de carottes Goulache de bœuf Penne et haricots beurre persillés Brie à la coupe Purée pomme banane
Alternative sans porc		* Emincés de volaille			

GOÛTERS

Bébés et Petits	Purée de fruits Yaourt nature Petit beurre	Purée de fruits Petit suisse nature Boudoirs	Purée de fruits Fromage blanc nature Petit beurre	Purée de fruits Yaourt nature Boudoirs	Purée de fruits Petit suisse nature Petit beurre
Moyens	Purée de fruits Yaourt nature Crêpe sucrée	Purée de fruits Petit suisse nature Palet breton	Purée de fruits Fromage blanc nature Pain + confiture	Purée de fruits Yaourt nature Petit beurre	Purée de fruits Petit suisse nature Pain spécial
Grands	Fruit de saison Yaourt nature	Palet breton Petit suisse fruité	Purée de fruits Pain + confiture	Fruit de saison Yaourt nature	Pain spécial Fromage à tartiner

Les tranches d'âge sont énoncées à titre indicatif

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.

Les menus sont élaborés par la diététicienne de Dupont restauration selon les recommandations nutritionnelles en vigueur



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Menu de la semaine



MENUS MULTI-ACCUEIL HAGUENAU - DU 30 AVRIL AU 4 MAI 2018



	LUNDI 30 avril 2018	MARDI 1 mai 2018	MERCREDI 2 mai 2018	JEUDI 3 mai 2018	VENDREDI 4 mai 2018
Bébés (4 à 8 mois)	Purée 100% épinards Purée pomme cannelle		Purée 100% potiron BIO Purée de pommes	Purée 100% blancs de poireaux Purée pomme cannelle	Purée 100% petits pois Purée pomme poire
Petits (8 à 12 mois)	Saumon Purée pommes de terre, épinards Purée pomme framboise		Filet de merlu Purée pommes de terre, potiron BIO Petit suisse nature	Volaille Purée pommes de terre, blancs de poireaux BIO Purée pomme cannelle	Bœuf Purée pommes de terre, courgettes Yaourt nature
Moyens (12 à 18 mois)	Saumon Poêlée d'épinards et riz pilaf Purée pomme framboise		Filet de merlu Boullgour BIO et bâtonnières de légumes Petit suisse nature	Rôti de volaille Purée pommes de terre, poireaux BIO Purée pomme cannelle	Bœuf Pâtes et courgettes au paprika Yaourt nature
Grands (18 à 36 mois)	Saucisson, cornichons* Fricassé de saumon sauce Poêlée d'épinards et riz pilaf Munster à la coupe Purée pomme framboise		Salade de betteraves rouges Filet de merlu Boullgour BIO et bâtonnières de légumes Les fripons Salade de fruits frais	Duo de carotte et céleri Rôti de volaille à la crème Purée pommes de terre, poireaux BIO Emmental à la coupe Fruit de saison	Salade de concombres Fondant de bœuf Pâtes et courgettes au paprika Six de Savoie Fruit de saison
Alternative sans porc	*Macédoine de légumes rémoulade				

GOÛTERS

Bébés et Petits	Purée de fruits Fromage blanc nature Boudoirs		Purée de fruits Yaourt nature Petit beurre	Purée de fruits Petit suisse nature Boudoirs	Purée de fruits Fromage blanc nature Petit beurre
Moyens	Purée de fruits Fromage blanc nature Palet breton		Purée de fruits Yaourt nature Pain spécial	Purée de fruits Petit suisse nature Brioche	Purée de fruits Fromage blanc nature Pain + miel
Grands	Fruit de saison Palet breton		Pain spécial Fromage à la coupe	Purée de fruits Brioche	Fruit de saison Fromage blanc fruité

Les tranches d'âge sont énoncées à titre indicatif

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.

Les menus sont élaborés par la diététicienne de Dupont restauration selon les recommandations nutritionnelles en vigueur



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local