

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées				
Farandole de crudités	Farandole de crudités	Farandole de crudités	Farandole de crudités	Farandole de crudités
Plats				
 Filet de poulet	 Bolognaise	 Emincé de dinde	Paupiette de veau (Origine UE et Hors UE)	 Filet de cabillaud
 Filet de dorade	Palet végétarien	Omelette maison	 Filet de rouget	
Accompagnements				
 Blé	 Penne	Frites	 Riz	Céréales à l'indienne
Ratatouille	Brunoise de légumes	 Haricots beurre	 Petits pois	Choux fleurs
Produits laitiers				
Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages
Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages
Desserts				
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Farandole de pâtisseries	Farandole de pâtisseries	Farandole de pâtisseries	Farandole de pâtisseries	Farandole de pâtisseries



Viande française



Certification Environnementale CE2



Pêche durable MSC



Oeuf français



Agriculture biologique



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Haute Valeur Environnementale



Label Rouge

Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements

Conformément au règlement CE n°1169/2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants :

Céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruit à coques, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/L, lupin et mollusques.