

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées				
Farandole de crudités	Farandole de crudités	Farandole de crudités	Farandole de crudités	Farandole de crudités
Plats				
 Sauté de veau marengo	 Saucisse Toulouse	 Filet de poulet	 Sauté de boeuf sauce chili	Brochette de poisson pané & sauce tartare
 Filet de merlu	Saucisse végétale	 Filet de cabillaud	 Egrenné végétal	
Accompagnements				
Purée de pommes de terre	 Lentilles	 Tortis	 Riz	Frites de patate douce
Carottes	Julienne de légumes	 Haricots beurre	Ratatouille	Duo brocolis et choux fleurs
Produits laitiers				
Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages
 Brie	Coulommiers	 Munster	Bleu de Bresse	Galet de la Loire
Desserts				
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Brookie	Tarte citron	Tropézienne	Croustillant chocolat	Entremet mangue/passion



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.