

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées				
Farandole de crudités	Farandole de crudités	Farandole de crudités	Farandole de crudités	Farandole de crudités
Plats				
Merguez	 se de poulet sauce colombo	 Sauté de veau	 Emincé de dinde	Falafels VG
Merguez végétarienne	Filet de cabillaud	 Filet de poisson	Pané au fromage	
Accompagnements				
 Semoule	 Riz	 Coquillettes	 Boulgour	Pommes de terre sautées
Légumes tajine	Julienne de légumes	Ratatouille	Petits pois	 Haricots plats
Produits laitiers				
Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages
Carré de l'est	Saint Paulin BIO	Bûche de chèvre	Comté AOP	Camembert
Desserts				
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Tarte myrtilles	Paris-Brest	Tarte coco	Quatre-quart	Tiramisu



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.