









Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées				
Farandole de crudités	Farandole de crudités	Farandole de crudités	Farandole de crudités	Farandole de crudités
Plats				
 Cordon bleu	 Emincé de bœuf	 Paupiette de veau	 Emincé de dinde	Menu du chef
Pané au fromage	 Filet d'églefin	Paupiette de saumon	Knacki Végétarienne	
Accompagnements				
Purée de pommes de terre	Coquillettes	 Riz	Pommes de terre grenailles	Menu du chef
 Brocolis	 Choux fleurs	Fondue de poireaux	Julienne de légumes	
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.