





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrées</b>				
Farandole de crudités	Farandole de crudités	Farandole de crudités	F	F
<b>Plats</b>				
 Blanquette de veau	 Steak haché	 Emincé de volaille	E	E
 Blanquette de poisson	Omelette	Saucisse végétale		
<b>Accompagnements</b>				
Beignet Salsifis	Gratin de choux fleurs	Haricots beurre	R	R
Tagliatelle	Pommes grenailles	Riz		
<b>Produits laitiers</b>				
Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	I	M
Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages		
<b>Desserts</b>				
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	E	E
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.