






Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrées</b>				
Farandole de crudités	Farandole de crudités	Farandole de crudités	Farandole de crudités	Farandole de crudités
<b>Plats</b>				
Boulettes de bœuf (Origine UE et Royaume-Uni)	 Rôti de veau	 Saucisse de Toulouse	 Mafé de poulet	Pizza au thon
Boulettes de soja	 Filet de poisson	Saucisse végétale	 Mafé de poisson	
<b>Accompagnements</b>				
Spaghetti	Céréales à l'indienne	Lentilles	Riz	Salade verte
Poêlée de brocolis	Gratin de blettes	Carottes	Haricots verts	
<b>Produits laitiers</b>				
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
<b>Desserts</b>				
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.