


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées				
F	F	Farandole de crudités	Farandole de crudités	Farandole de crudités
Plats				
E	E	Boulettes d'agneau (Origine UE et Hors UE)	 Chipolata de porc	 Filet de rouget
		 Filet de poisson	Saucisse VG	
Accompagnements				
R	R	Pommes noisettes	Lentilles	Coquillettes
		Haricots plats	Carottes	Choux romanesco
Produits laitiers				
M	I	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages
		Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages
Desserts				
E	E	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
		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.