

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées				
Farandole de crudités	Farandole de crudités	Farandole de crudités	Farondole de crudités	Farondole de crudités
Plats				
 Côte de porc	 Sauté de canard	 Steak haché de bœuf	Cordon bleu	 Filet de cabillaud
 Filet de merlu	Galette blé pois à l'italienne	Galette de soja	 Filet d'églefin	
Accompagnements				
Céréales à l'indienne	 Spaghetti	Frites de patate douce	Pommes de terre parisiennes	 Riz
Poêlée de légumes	 Choux fleurs	Brunoise de légumes	Salade verte	 Petits pois
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.