

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées				
Farandole de crudités	Farandole de crudités	Farandole de crudités	Farondole de crudités	Farondole de crudités
Plats				
Boulettes d'agneau (origine UE)	 Bolognaise	Paupiette de veau (origine UE)	 Escalope de dinde	 Brochettes de poisson pané
Boulettes de blé	Bolognaise végétale	Paupiette de saumon	 Filet de colin	
Accompagnements				
Semoule	 Tortis	Riz	Blé	Pommes sautées
Légumes tajine	Choux romanesco	Haricots verts	Courgettes	Salade verte
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.