



S34

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pépinières vinaigrette	Pizza au fromage	Salade de betteraves	/	Melon bio
Plat Principal	Paupiette de veau sauce forestière	Emincé de poulet à la provençale	Boulettes de bœuf bio sauce mironton	Chili de légumes	Amok de poisson à la Cambodgienne
Légumes/Féculent	Epinards hachés à la béchamel	Haricots verts	Gratin dauphinois	Tortillas	Riz bio
Produit laitier	/	/	Yaourt fermier sucré	Fromage râpé	/
Dessert	Fruit bio	Mousse chocolat	/	Liégeois vanille	Claifouti à la noix de coco du chef



- Légende**
- Produit issu de l'agriculture biologique
 - Produit local / circuit court
 - Vieilles France
 - Filière maritime engagée
 - Région Ultraperiphérique
 - Indication géographique protégée
 - Appellation d'origine contrôlée
 - Recette du Chef
 - Issus du commerce équitable
 - Certifications environnementales



Les groupes alimentaires



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamuti), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, café, moutarde, sésame, antioxydant sulfureux et sulfites, lupin et moutarde.

