



S18	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	/	Carottes râpées vinaigrette	/	Salade verte iceberg	
Plat Principal 	Nuggets de poisson + citron	Knack de volaille	Omelette	Pennes à la carbonara et emmental râpé	
Légume/Féculent 	Chou-fleur béchamel	Purée de pommes de terre	Haricots verts	(Plat complet)	
Produit laitier 	Tartare nature	/	Yaourt aromatisé	/	
Dessert 	Muffin nature aux pépites de chocolat	Purée pomme-banane bio	Fraises + sucre	Semoule au lait nappé caramel	
Goûter 	Compote à boire Moelleux fourré chocolat	Laitage Pain Bâtonnet chocolat		Moelleux fourré fraise Fruit	

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local / circuit court
- Viande Française
- Pêche responsable

- Région Ultrapériphérique
- Indication géographique protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef

- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales



Les groupes alimentaires

Fruits et
Légumes

Viandes,
poisson
œufs

Féculents

Matières
grasses

Produits
laitiers

Produits
sucrés

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