



Menus du 03 au 07 août 2026
Sur le thème de la couleur jaune

S32	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pois chiches bio vinaigrette au cumin	/	/	/	/
Plat Principal	Mijoté de volaille sauce dijonnaise	Nuggets de blé	Saucisses fumées	Boulettes de bœuf sauce curry	Bourride de hoki
Légume/Féculent	Carottes persillées	Purée de potiron	Riz bio au curcuma	Pennes et fromage râpé	Pommes de terre
Produit laitier	/	Carré de l'Est à la coupe	Yaourt fermier vanille	Gouda	Munster à la coupe
Dessert	Fruit	Fruit	Gaufre liégeoise	Melon jaune	Purée pomme-banane bio

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local
- Viande Française
- Filière marine engagée
- Région Ultrapériphérique
- Indication d'origine protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales

Groupes alimentaires



Les menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés

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 su lfites, lupin et mollusques.