



S46	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de lentilles vinaigrette	Salade de pommes de terre mayonnaise		/	Céleri bio rémoulade
Plat Principal	Nugget de poulet	Pizza au fromage		Boulettes au bœuf bio sauce barbecue	Thon à la Sicilienne
Légumes Féculents	Petits pois	Carottes		Semoule	Torsades et fromage râpé
Produit laitier	Yaourt fermier vanille	/		Le carré président	/
Dessert	/	Fruit		Purée de pomme-poire bio	Liégeois au chocolat
Gouters	Fruit bio Biscuit fourré chocolat	Laitage Pain Bâtonnet chocolat		Fromage Pain Jus de pommes	Yaourt à boire Pain au lait

« Les menus sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés »

Légende

Produit issu de l'agriculture biologique

Région Ultrapériphérique

Indication géographique protégée

Appellation d'origine contrôlée

Recette du Chef

Produits du commerce équitable

Certifications environnementales

Produit local / circuit court

Viande Française

Filière marine engagée



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.