

S49	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	/	Carottes bio rapées vinaigrette	/	/	Crêpe au fromage
Plat Principal	Paupiette au veau sauce forestière	Knacks à la volaille	Blanquette de poulet	Lasagnes ricotta épinards	Colin à l'oseille
Légumes Féculents	Brocolis	Purée de pommes de terre	Riz	(Plat complet)	Haricots verts persillés
Produit laitier	Tartare nature	/	Fromage blanc aux fruits	Emmental bio	Yaourt fermier sucré
Dessert	Fruit bio	Liégeois au chocolat	Chou vanille	Moelleux aux pommes du chef	/
Gouters	Laitage Pain Bâtonnet chocolat	Fromage Pain Jus d'oranges		Yaourt à boire Brioche	Fruit Galette Bretonne

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

Légende

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local / circuit court

Viande Française

Filière marine engagée

Région Ultrapériphérique

Indication géographique protégée

Appellation d'origine contrôlée

Recette du Chef

FAIRTRADE

fair for life

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.