



S41	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pépinettes vinaigrette	Taboulé	/	Salade verte bio	/
Plat Principal	Steak de veau sauce charcutière	Picoussel	Poulet basquaise	Coquillettes aux dés de jambon et fromage râpé	Colin poêlé au beurre
Légume/Féculent	Haricots beurre	Petits pois	Riz	(Plat complet)	Brocolis à la béchamel
Produit laitier	Yaourt nature bio et sucre	/	Yaourt aromatisé	/	Suisse aromatisé
Dessert	/	Fruit	Gaufre liégeoise	Fruit	Muffin chocolat aux pépites de chocolat
Goûter	Fruit bio Biscuit céréales	Laitage Pain Bâtonnet chocolat		Yaourt à boire fruits rouges Chookie	Fromage Pain Jus de fruits

« 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
- 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, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et ses sels, lupin et mollusques.