



S44	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	/	Salade Napoli vinaigrette	/	/	/
Plat Principal	Boulettes de bœuf bio sauce bourguignonne	Poisson pané et citron	Boulettes d'agneau sauce tex-mex	Chili aux lingot bio	Knacks de volaille et ketchup
Légume/Féculent	Carottes vichy	Haricots verts	Semoule	Riz	Purée de potimarron bio
Produit laitier	Petit moulé nature	Suisse aromatisé	Emmental	Camembert à la coupe	Yaourt fermier vanille
Dessert	Fruit	/	Purée de fruits bio	Crème dessert chocolat	Carotte cake du chef

« 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

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 ses sels, lupin et mollusques.