














S18	Lundi	Mardi	 Mercredi Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Radis beurre 	Carottes râpées vinaigrette	Crêpe emmental	PIQUE NIQUE DE LA MAISON POUR TOUS 	
Plat Principal 	Nuggets de poisson 	Knack de volaille SV : Falafels	Omelette 		
Légume/Féculent 	Chou-fleur béchamel	Purée de pommes de terre	Haricots verts 		
Produit laitier 	Tartare nature	Edam	Yaourt aromatisé		
Dessert 	Muffin chocolat aux pépites de choco	Purée de fruits bio 	Fraises + sucre 		

Les menus sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement

Légende

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

SV / SP : Sans viande / Sans porc 

Choix de la semaine :

- Entrée : Céleri rémoulade
- Légumes : Purée de courgettes



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 su lfites, lupin et mollusques.