

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|-------------------------|--------------------------------|------------------------------|------------------------------------|
| Entrées | | | | |
| Farandole de crudités | Farandole de crudités | Farandole de crudités | Farandole de crudités | Farandole de crudités |
| Plats | | | | |
| Filet de poisson meunière à l'aneth et sa rondelle de citron | Mafé au bœuf | Emincé de dinde sauce crème | Oeufs à la florentine | Rôti de veau sauce tomate |
| | Egrené végétal | Filet de lieu noir sauce crème | | Palet végétarien sauce tomate |
| Accompagnements | | | | |
| Poêlée blé, légumes dorés, haricots borlotti | Riz | Flageolets | Pommes de terre | Semoule |
| | Carottes | Haricots beurre | Epinards | Courgettes |
| Produits laitiers | | | | |
| Assortiment de laitages | Assortiment de laitages | Assortiment de laitages | Assortiment de laitages | Assortiment de laitages |
| Pont l'Evêque (à la coupe) | Gouda | Chaource (à la coupe) | Rouy (à la coupe) | Camembert |
| Desserts | | | | |
| Corbeille de fruits | Corbeille de fruits | Corbeille de fruits | Corbeille de fruits | Corbeille de fruits |
| Oreillons de pêche au sirop | Beignet aux pommes | Tarte aux prunes Streusel | Tarte aux pommes et aux noix | Clafoutis aux griottes |
| Tarte à la noix de coco | Flan | Cheesecake | Mille-feuilles | Ile flottante et sa crème anglaise |



Viande française



Certification Environnementale CE2



Pêche durable MSC



Oeuf français



Agriculture biologique



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Haute Valeur Environnementale



Label Rouge

Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements

Conformément au règlement CE n°1169/2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants :

Céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruit à coques, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/L, lupin et mollusques.