

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées				
Farandole de crudités	Farandole de crudités	Farandole de crudités	Farandole de crudités	Farandole de crudités
Plats				
Poulet rôti sauce basquaise	Pané au fromage	Filet de cabillaud beurre citronné	Boulettes d'agneau sauce curry	Rôti de veau à l'échalote
Filet de merlu sauce basquaise			Boulettes de soja sauce curry	Galette de pois et légumes
Accompagnements				
Flageolets	Boulgour	Purée de potiron	Penne	Pommes de terre
Haricots verts	Ratatouille	Julienne de légumes arc-en-ciel	Gratin de blettes	Choux-fleurs à la béchamel
Produits laitiers				
Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages
Saint-Paulin	Coulommiers (à la coupe)	Munster (à la coupe)	Comté (à la coupe)	Roitelet
Desserts				
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Mirabelles au sirop	Tarte à la framboise	Entremet poire-caramel	Tarte aux pommes campagnarde	Tarte multi-fruits
Cookies aux pépites de chocolat au lait	Paris-Brest	Donuts au sucre	Carré chocolat	Gâteau Basque



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.