

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées				
Farandole de crudités	Farandole de crudités	Farandole de crudités	Farandole de crudités	Farandole de crudités
Plats				
Omelette maison	Blanquette de veau	Andouillette de Troyes	Dos de loup à la bisque de homard et ses crevettes	Steak haché sauce poivre Quenelles à la béchamel gratinées
	Blanquette de poisson	Merguez végétales		
Accompagnements				
Lentilles	Riz	Macaronis	Pommes duchesses	Gnocchis à la betterave
Beignets de légumes	Fondue de poireaux	Carottes	Trio de légumes anciens	Aubergines grillées
Produits laitiers				
Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages
Morbier (à la coupe)	Rouy (à la coupe)	Cantafrais	Brie de Meaux (à la coupe)	Mimolette
Desserts				
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Salade de fruits frais	Moelleux abricots	Tarte Bourdaloue	Pâtissière pralinée	Compote sur un lit de fromage blanc et sa cigarette russe
Eclair au chocolat	Tropézienne	Ile flottante et sa crème anglaise		Mille-feuilles



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.