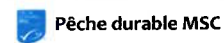


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées				
F	Farandole de crudités	Farandole de crudités	Farandole de crudités	Farandole de crudités
Plats				
E	Filet de colin sauce chien	Paleron sauce moutarde et cornichons	Blanquette de veau	Farfalles à la bolognaise végétale
		Galette de soja sauce moutarde	Filet de saumon à la crème d'aneth	
Accompagnements				
R	Semoule	Haricots blancs	Cœur de blé	Julienne de légumes
	Tomates à la provençale	Haricots verts	Brocolis	
Produits laitiers				
I	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages
	Roquefort	Pont l'Evêque (à la coupe)	Gouda	Camembert (à la coupe)
Desserts				
E	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
	Tarte aux prunes Streusel	Tarte pomme-rhubarbe	Oreillons de pêche au sirop	Brownie et sa crème anglaise
	Tarte à la noix de coco	Flan	Tarte citron meringuée	



Certification Environnementale CE2



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.