



S38	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	/	Concombres à la crème	Taboulé	Salade de tomates au basilic	/
Plat Principal	Pizza soleillade	Cordon bleu	Jambon blanc	Sauté de bœuf sauce camarguaise	Thon à la Sicilienne
Légume/Féculent	Haricots verts	Purée de pommes de terre bio	Carottes vichy	Riz bio	Torsades et fromage râpé
Produit laitier	Gouda bio	/	/	/	Suisse aromatisé bio
Dessert	Fruit bio	Purée de fruits bio	Crème dessert vanille	Fruit	Fruit
Goûter	Laitage Pain Bâtonnet chocolat	Fruit Moelleux fourré chocolat		Yaourt à boire fruits rouges Biscuit céréales	Fromage Pain Compote à boire

« Les menus sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés »

Légende

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



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 ses dérivés, lupin et mollusques.