



S39	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	/	Coleslaw mayonnaise	Salade de pépinettes	/	Salade de tomates et maïs bio
Plat Principal	Nuggets de poisson et citron	Hachis parmentier de bœuf	Rôti de porc sauce pesto rosso	Blanquette de poulet	Bolognaise de lentilles bio
Légume/Féculent	Gratin de courgettes	(Plat complet)	Brocolis	Riz	Fusillis bio et fromage râpé
Produit laitier	Petit Louis	/	/	Yaourt fermier nature sucré	/
Dessert	Fruit	Flan à la vanille nappé caramel	Fruit	Eclair au chocolat	Purée de fruits
Goûter	Yaourt à boire fruits rouges Brioche	Fromage Pain Jus de fruits		Fromage Pain Compote à boire	Laitage Brownie

« 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

Fruits et
Légumes

Viandes,
poisson
œufs

Féculents

Matières
grasses

Produits
laitiers

Produits
sucrés

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 suifites, lupin et mollusques.