



S40	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine de légumes bio vinaigrette	Salade de pommes de terre mayonnaise	/	Crêpe au fromage	Salade verte iceberg
Plat Principal	Knacks de volaille	Poisson pané et citron	Boulettes de veau sauce raz el hanout	Omelette	Bolognaise de bœuf bio
Légume/Féculent	Purée de carottes bio	Epinards hachés à la béchamel	Riz	Ratatouille bio	Pennes bio et fromage râpé
Produit laitier	/	/	Tomme blanche	/	/
Dessert	Fruit	Semoule au lait	Liégeois vanille	Fruit	Purée de fruits bio
Goûter	Laitage Pain Bâtonnet de chocolat	Fromage Pain Compote à boire		Yaourt à boire fruits rouges Pain au lait	Fromage Pain Jus de fruits

« 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 ses dérivés, lupin et mollusques.