



| s28 | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|
| Entrée | / | Salade de blé au basilic vinaigrette | Melon | Salade de tomates et concombres | / |
| Plat Principal | Cordon bleu | Tarte tomate chèvre | Chipolatas | Couscous de bœuf bio | Gratin de poisson |
| Légumes/Produit laitier | Pommes noisettes | Courgettes | Salade de riz provençale | Semoule | Pommes de terre |
| Dessert | Suisse aromatisé bio | / | / | / | Yaourt fermier sucré |
| | Fruit bio | Fruit | Mousse au chocolat | Purée pomme-pêche | Brownie du chef |



- Legende**
- Produit issu de l'agriculture biologique
 - Produit local
 - Viande Française
 - Filigrane marine engagée
 - Région Ultrapépérienne
 - Indication d'origine protégée
 - Appellation d'origine contrôlée
 - Recette du Chef
 - Issus du commerce équitable
 - Certifications environnementales



Les groupes alimentaires



Tous nos plats sont susceptibles de contenir des 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, amandes, soja, lait, frites à l'œuf, café, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et ses sels, lupin et moutarde.

