



S37	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	/	Radis / beurre	Friand au fromage	Melon jaune	/
Plat Principal	Paupiette de veau sauce forestière	Escalope panée végétale	Filet de poulet sauce milanaise	Coquillettes bio aux dés de jambon et fromage râpé	Colin sauce à l'aneth
Légume/Féculent	Carottes	Petits pois	Ratatouille	(Plat complet)	Pommes de terre bio
Produit laitier	Yaourt fermier à la vanille	/	Fromage blanc aux fruits	Yaourt nature bio et sucre	Vache qui rit
Dessert	Fruit bio	Crème dessert chocolat	/	/	Mousse au chocolat
Goûter	Fromage Pain Jus de fruits	Yaourt à boire fruits rouges Galette Bretonne		Fruit Muffin aux pépites de chocolat	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 sels, lupin et mollusques.