
















S18	Lundi	Mardi	 Mercredi Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Entrée 	/	Carottes râpées vinaigrette	/	Salade verte 	
Plat Principal 	Nuggets de poisson 	Knack de volaille SV : Falafels	Omelette 	Pennes à la carbonara*  SV / SP : sauce saumon 	
Légume/Féculent 	Chou-fleur béchamel	Purée de pommes de terre	Haricots verts 	(Plat complet)	
Produit laitier 	Tartare nature	/	Yaourt aromatisé	/	
Dessert 	Muffin chocolat aux pépites de choco	Purée de fruits bio 	Fraises + sucre 	Semoule au lait nappé caramel	

Les menus sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement

Légende

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

SV / SP : Sans viande / Sans porc 

Choix de la semaine :

- Entrée : Céleri rémoulade
- Légumes : Purée de courgettes



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 su lfites, lupin et mollusques.