



S06	Lundi Repas végétarien	Mardi
Entrée	Tarte butternut comté	Salade napoléon bio
Plat Principal	Palet maraicher	Cordon bleu SV : Croque fromage
Légume/Féculent	Epinards béchamel	Chou-fleur persillé
Produit laitier	Emmental (coupe)	Le carré Président
Dessert	Fruit bio	Crêpe au sucre CHANDELEUR EN BRETAGNE

Jeudi	Vendredi
Carottes rapées	Salade iceberg et dés de jambon * SV / SP : Salade iceberg
Egrené de bœuf bio sauce bolognaise SV : Paupiette du pêcheur sauce curry coco	Colin sauce normande
Torsades	Riz bio
Gouda bio	Yaourt fermier vanille
Purée de fruits	Muffin aux pépites de chocolat

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local
- Viande Française
- Pêche responsable
- Région Ultrapériphérique
- Indication d'origine protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales
- SV / SP : Sans viande / Sans Porc

* Présence de porc

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 sulfites, lupin et mollusques.

