



## Nos engagements :

Pain :  
Artisanal, Local et issu de  
l'agriculture biologique

5 Composantes issues  
de l'agriculture  
biologique par semaine

Produit IGP  
indication  
géographique  
protégée

Haute valeur  
environnementale

Toutes les viandes  
sont d'origine France

Boeuf : Exclusivement  
Race à Viande

Poisson : Issu  
exclusivement de  
la Pêche durable

Produit local

Préparé dans  
notre cuisine

Produit  
Artisanal

Fromage à la  
coupe

Fromage  
AOP / AOC  
1 par semaine

Fruits et légumes :  
Frais de saison

Produit  
végétarien

Omelettes cuisinées  
sur la cuisine centrale  
avec des oeufs issus  
de l'agriculture  
biologique

**BON APPETIT !**

*NB : Manipulant tous types  
d'aliments dans nos ateliers, traces  
possible de : poisson, œuf,  
crustacé, mollusque, moutarde,  
céleri, lupin, soja, gluten, sulfite,  
sésame, fruits à coque, arachide,  
lait.*

LUNDI 3	MARDI 4	JEUDI 6	VENDREDI 7
<p>Betteraves vinaigrette Nuggets de blé et ketchup Ratatouille Petit suisse aux fruits Beignet au chocolat</p> 	<p>Melon Sauté de dinde sauce moutarde Frites Yaourt nature et sucre Nectarine</p>  	<p>Tomate croc' sel Poulet rôti Salade de pâtes &amp; Mozzarella Esquimau glacé à la fraise</p> 	<p>Pâté de volaille Colin meunière Salade de haricots verts et pommes de terre Brie Abricot</p>  

Menus sous réserve d'approvisionnement

# Bonnes vacances !