



SEMAINE 36- DU 31 AOÛT AU 04 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Melon    Pâtes à la bolognaise (PC) Chantailou Pâtisserie  S/V: Bolognaise au thon (PC)	Rillettes au thon Cordon bleu Haricots verts persillés Fromage blanc nature  Banane S/V: Poisson pané	Pastèque   Goulasch de bœuf Semoule Yaourt à la vanille  Madeleine  S/V : Poisson en sauce	Concombres vinaigrette  Omelette Pommes vapeur Mimolette Fruit de saison 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner 	Petit suisse sucré
Fruit 	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Goulasch de bœuf: Bœuf, oignons, céleri, tomates, bouillon de bœuf, margarine

S/V: Sans Viande

PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 37 - DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Mortadelle*	Sardine à l'huile	Tarte au fromage	Pastèque
Aiguillette de blé et fromage	Rissollette de veau	Merguez grillées	Nuggets de poulet	Poisson pané 
Gratin dauphinois 	Beignets de chou-fleur	Pommes de terre aux oignons 	Epinards à la crème 	Tortis 
Petit suisse aux fruits 	Brie 	Fromage blanc nature	Tomme blanche	Carré de l'Est
Palet breton  	Compote pommes-poires 	Far breton aux poires 	Fruit de saison	Riz au lait
	S/V : Accras de poisson / Bouchées de sarasin	S/V: Omelette	S/V: Nuggets de poisson	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat 
Compote de pommes	Fruit 	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/V: Sans viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 38- DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Salade verte et croûtons	Céleri rémoulade	Betteraves vinaigrette	Tomates
Œuf dur	Aiguillettes de poulet au curry	Bœuf façon moussaka (PC)	Pépites de colin aux trois céréales	Steak haché et ketchup
Taboulé	Petits pois à l'anglaise		Rösti aux légumes	Coquillettes
Yaourt sucré	Tartare nature	Vache qui rit	Petit suisse sucré	Chaurice
Gaufre	Fruit de saison	Quatre-quarts aux pralines roses	Banane	Compote pommes fraises
	S/V: Bâtonnets mozzarella	S/V: Poisson pané		S/V : Falafels en sauce
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

Plat Fait Maison	Produit Issus de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

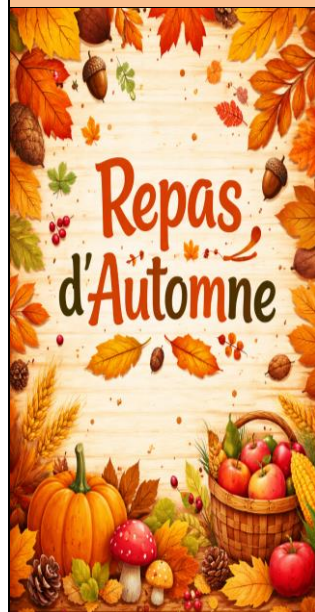
S/V: Sans Viande PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 39 - DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Pommes de terre à la ciboulette Cordon bleu Haricots verts   Yaourt aux fruits mixés Fruit de saison S/V : Pané de blé tomate mozzarella	Concombres à la crème  Fish and chips (PC)   Edam Crème dessert praliné	Salade verte Lasagnes à la provençale (PC) Cantal  Tarte au flan chocolat  	 	Melon vert Poulet rôti Pommes vapeur Buchette Fruit de saison  S/V : Omelette
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 40- DU 28 SEPT AU 02 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise (stick)	Surimi mayonnaise	Feuilleté au fromage	Salade laitue	Tomates vinaigrette
Rissollette de veau	Fricadelle de bœuf aux oignons	Croque-monsieur* et salade composée (PC)	Couscous & boulettes végétales (PC)	Filet de lieu sauce crevettes
Gratin d'épinards  	Beignets de chou-fleur			Riz 
Saint-Paulin 	Tomme des Pyrénées	Faisselle	Gouda	Petit suisse nature 
Gâteau de semoule	Fruit de saison	Marbré au chocolat 	Tarte aux fruits	Fruit de saison 
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/V : Poisson en sauce	S/V : Feuilleté fromage / Pizza au fromage		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature 	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat 	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit 

 Plat Fait Maison	 Produit Issu de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade composée : Salade verte, tomates, maïs

S/V: Sans Viande PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc



SEMAINE 41- DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Sardine à la tomate	Salade piémontaise	Salade verte
Boulettes d'agneau à l'orientale	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Filet de colin meunière	Hachis parmentier (PC)
Pennes	Lentilles vertes	Gratin de poireaux-pommes de terre	Chou-fleur	
Tartare ail et fines herbes	Fruit de saison	Fromage frais sucré	Yaourt à la vanille	Faisselle
Ananas au sirop		Fruit de saison	Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger	Gâteau de basque
S/V: Bouchées de sarrasin		S/V: Marmite de poisson (PC)	S/V: Salade piémontaise sans viande	S/V: Parmentier de poisson (PC)
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

S/V: Sans Viande

PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc



MENUS LE PLESSIS BELLEVILLE



SEMAINE 42- DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 43- DU 19 AU 23 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Salade croquante	Salade de pâtes	Pizza au fromage	Carottes râpées aux agrumes
Lasagnes végétariennes (PC)	Boulettes de bœuf aux épices	Cordon bleu	Paupiette de veau au jus	Poisson pané
Cantadou	Semoule	Mijoté de légumes	Courgettes et pommes de terre	Gratin dauphinois
Compote biscuitée	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré	Croc 'Lait	Coulommiers
	Banane	Madeleine	Mousse au chocolat	Fruit de saison
	S/V : Bouchées végétales	S/V: Pané fromager	S/V: Poisson en sauce	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade croquante : Radis, carottes, céleri

Salade de pâtes : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- ★ Plat contenant du porc



SEMAINE 44- DU 26 AU 30 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Feuilleté au fromage Bœuf aux carottes (PC) Tomme blanche Fruit de saison S/V: Poisson pané et carottes au beurre	Taboulé Nuggets de poisson Petits pois Camembert Crème vanille	Choux rouge aux pommes Rôti de dinde à l'estragon Riz Chanteneige Clafoutis poires et amandes S/V: Marmite de poisson	Concombres à la crème Omelette Purée Fromage frais aromatisé Banane	REPAS HALLOWEEN
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Taboulé : Semoule, tomates, concombres, raisins secs, poivrons, huile d'olive

S/V: Sans Viande

PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 45 - DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Maïs au thon	Salade domino	Tarte tomate chèvre	Œuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Filet de colin au citron	Choucroute (PC)*	Filet de poulet pané	Arancini tomates mozzarella
Pommes vapeur	Frites		Haricots verts	Gratin de butternut
Gouda	Boursin ail et fines herbes	Yaourt à boire	Petit suisse sucré	Yaourt au sucre de canne
Fruit de saison	Flan vanille	Quatre-quarts	Banane	Cookie
S/V: Poisson pané	S/V : Maïs au thon	S/V : Poisson en sauce	S/V: Poisson meunière	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade Domino : Pommes de terre, carottes en dés, petits pois, maïs

S/V: Sans Viande

PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 46- DU 09 AU 13 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Velouté de potiron	Salade de pâtes au pesto 		Concombres bulgare  	Macédoine au thon
Poulet rôti	Steak haché sauce ketchup 		Chili végétarien (PC)  	Poisson meunière 
Coquillettes	Beignets de brocolis			Haricots beurre
Brebicrème	Fromage frais aromatisé 		Emmental	Yaourt nature 
Liégeois vanille	Fruit de saison 		Eclair au chocolat	Fruit de saison 
S/V : Falafel à la tomate	S/V : Steak haché au thon			
GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette		Baguette	Pain au chocolat 
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner		Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit 	Compote de pommes		Jus de pommes	Fruit



INFORMATIONS

Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/V: Sans Viande

PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS LE PLESSIS BELLEVILLE



SEMAINE 47- DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre ciboulette	Tarte tomate chèvre	Duo de choux	Salade verte vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Nuggets de poulet	Colin gratiné au fromage	Cassoulet (PC)*	Pâtes façon bolognaise (PC)	Boulettes d'agneau au curry
Gratin de courgettes	Jeunes carottes caramélisées		(Égrené végétal)	Semoule
Petit suisse aux fruits	Chaurice	Saint Paulin Brie	Yaourt aux fruits mixés	Emmental
Madeleine	Banane	Fruit de saison Mousse à la framboise	Brownies	Fruit de saison
S/V : Nuggets de poisson		S/V : Poisson en sauce		S/V : Croustillant au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 48 - DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage  Sauté de veau façon blanquette  Tortis  Faisselle Fruit de saison  S/V: Bouchées de sarrasin	Crêpe au fromage Aiguillettes de colin aux céréales  Gratin d'épinards  Gouda Liégeois au chocolat	Salade de montagne  Chipolatas aux herbes*   Pommes röstis Vache qui rit  Fruit de saison  S/V: Salade de montagne / Poisson en sauce	Carottes râpées vinaigrette  Bouchées végétales  Haricots blancs à la tomate  Chanteneige Tarte au flan vanille   S/V : Poisson meunière	Œuf dur mayonnaise Sauté de dinde à l'estragon Petits pois-carottes  Fromage blanc sucré  Beignet au chocolat S/V : Poisson meunière
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner 	Yaourt sucré 
Fruit	Lait chocolat 	Fruit 	Compote de pommes	Pâte de fruits

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade montagne : Endives, laitue, pommes granny, noix, fête

S/V: Sans Viande

PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc



MENUS LE PLESSIS BELLEVILLE



SEMAINE 49- DU 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Salade laitue	Sardine à l'huile	Salade surprise	Surimi mayonnaise
Omelette basquaise	Paëlla (PC)	Filet de poulet grillé	Poisson pané	Sauté de bœuf aux oignons
Haricots verts persillés	Petit moulé	Cocos mijotés	Ratatouille et pommes de terre	Semoule
Petits suisses aux fruits	Fruit de saison	Yaourt au sucre de canne	Brie	Tomme blanche
Palet breton		Panacotta aux coulis de fruits rouges	Banane	Compote de pommes
	S/V: Bouchées de sarrasin	S/V: Poisson meunière		S/V: Poisson en sauce
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 50 - DU 07 AU 11 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tarte tomate chèvre	Céleri rémoulade 	Concombres vinaigrette 	Velouté poireaux et pdt
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Poule au pot (PC) 	Pizza au fromage et salade composée (PC)	Nuggets de poisson	Bœuf bourguignon (PC) 
Fromage blanc sucré	Boursin nature	Faisselle	Gratin Dauphinois 	Yaourt à la vanille 
Croissillon au pommes	Fruit de saison 	Ile flottante	Petit suisse aux fruits 	Yaourt à la vanille
	S/V : Pané de blé tomate mozzarella	S/V : Pizza au fromage	Banane	Madeleine
S/V : Pané de blé tomate mozzarella				S/V : Pané fromager
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature 	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat 	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit 

 Plat Fait Maison	 Produit Issu de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade composée : Salade verte, tomates, maïs

Légumes du pot : Carottes, navets, pommes de terre, chou vert

S/V: Sans Viande

PC: Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 51- DU 14 AU 18 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Roulade de volaille	Potage	Salade coleslaw		Betteraves vinaigrette
Poisson pané	Lasagnes à la provençale (PC)	Cuisse de poulet rôtie		Cordon bleu
Purée		Frites		Haricots verts
Petit Louis	Yaourt sucré	Pont l'évêque		Croc'lait
Yaourt aromatisé	Fruit de saisons	Crème dessert vanille		Crème dessert chocolat
S/V : Endives aux poires		S/V : Falafel en sauce		S/V : Poisson pané
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade coleslaw : choux et carottes râpées, mayonnaise

S/V: Sans Viande

VG : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc