

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MIDI SOUPE	Potage au potiron VÉGÉTARIEN VEGAN A B C D E CO₂	Potage cultivateur A B C D E CO₂	Potage aux petits pois VÉGÉTARIEN VEGAN A B C D E CO₂	Potage de haricots blancs VÉGÉTARIEN VEGAN A B C D E CO₂	Potage de carottes VÉGÉTARIEN VEGAN A B C D E CO₂
MIDI ASSIETTE COMPLÈTE	Blanquette de dinde Bl A B C D E CO₂	Poulet basquaise, riz A B C D E CO₂	Haricots blanc à la Bretonne et blé VÉGÉTARIEN VEGAN Bl A B C D E CO₂	Saucisse de campagne A B C D E CO₂	Penne VÉGÉTARIEN VEGAN Bl A B C D E CO₂
	Blé VÉGÉTARIEN VEGAN Bl A B C D E CO₂			Carottes au miel VÉGÉTARIEN A B C D E CO₂	Sauce tomate au thon A B C D E CO₂
MIDI DESSERT	Yaourt VÉGÉTARIEN A B C D E CO₂	Fruit VÉGÉTARIEN VEGAN A B C D E CO₂	Flan VÉGÉTARIEN A B C D E CO₂	Fruit VÉGÉTARIEN VEGAN A B C D E CO₂	Dessert des 100 jours d'école VÉGÉTARIEN VEGAN Bl Au A B C D E CO₂

Eau

VÉGÉTARIEN VEGAN



Légende

- Viande, abats, graisse, gélatine, etc
- Volaille
- Suidés
- Poissons
- Lait
- Lactose
- Oeufs
- Sulfites
- Gluten
- Céleri
- Soja



Au=Autres céréales contenant du gluten BI=Blé

Nos plats sont préparés dans un environnement où une contamination croisée est possible.

	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
LUNCH SOUP	Pumpkin soup VEGETARIAN VEGAN A B C D E CO₂	Vegetables soup A B C D E CO₂	Garden peas soup VEGETARIAN VEGAN A B C D E CO₂	White beans soup VEGETARIAN VEGAN A B C D E CO₂	Carrots soup VEGETARIAN VEGAN A B C D E CO₂
LUNCH MAIN DISH	Turkey blanquette Wh A B C D E CO₂	Basque chicken, rice A B C D E CO₂	Breton white beans and wheat VEGETARIAN VEGAN Wh A B C D E CO₂	Country sausage A B C D E CO₂	Penne VEGETARIAN VEGAN Wh A B C D E CO₂
	Wheat VEGETARIAN VEGAN Wh A B C D E CO₂			Carrots with honey VEGETARIAN A B C D E CO₂	Tomatoes sauce with tuna A B C D E CO₂
LUNCH DESSERT	Yoghurt VEGETARIAN A B C D E CO₂	Fruit VEGETARIAN VEGAN A B C D E CO₂	Pudding VEGETARIAN A B C D E CO₂	Fruit VEGETARIAN VEGAN A B C D E CO₂	100 Days of School Dessert VEGETARIAN VEGAN Wh Ot A B C D E CO₂

Water

VEGETARIAN VEGAN



Legend

- Meat, offal, fat, gelatin, etc.
- Poultry
- Suidae
- Fish
- Milk
- Lactose
- Eggs
- Sulfites
- Gluten
- Celery
- Soy



Ot=Other cereals containing gluten Wh=Wheat

Our dishes are prepared in an environment where cross-contamination may occur.