












Salade coleslaw 	Pavé de hoki à la bretonne 	Chou rouge au tartare ail herbes	Potage Saint-Germain aux croûtons	Dalh de lentilles aux patates douces 
Colombo de poulet 	Riz bio pilaf 	Steak haché au jus 	Navarin d'agneau 	Epinards à la crème 
Penne 	St Nectaire AOP 	Jardinière de légumes 	Haricots plats à l'ail	Cantal AOP 
Liégeois vanille	Fruit de saison bio 	Fromage blanc aux fruits rouges	Gâteau au chocolat 	Pommes bio "verger d'inguinuel" 

LÉGENDE

 Label Rouge	 Viande bovine Française	 Agriculture Biologique Europe	 Viande de porc Français	 Volaille française	 Desserts de ma mamie
 Agriculture raisonnée	 Appellation d'Origine Protégée	 Plat végétarien	 Pêche responsable	 Haute valeur environnementale	

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »