

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

SELF COLLEGE INSTITUTION ROBIN - DÉJEUNER

Lundi 03/11/2025	Mardi 04/11/2025	Jeu di 06/11/2025	Vendredi 07/11/2025
E N T R É E S			
Gaspacho aux tomates et poivrons <i>Gluten</i>	Dip Bretzel houmous betterave <i>Gluten, Lait</i>	Salade d'endives et noix <i>Fruits à coque, Lait</i>	Chou chinois vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>
Pizza aux olives <i>Gluten, Lait</i>	Salade de pommes de terre à l'échalote <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade Texane (salade, haricots rouges et maïs) <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade de pâtes aux légumes sauce chinoise <i>Gluten, Soja, Sulfites</i>
P L A T S			
Paëlla au poulet <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Mollusques</i>	Escalope viennoise <i>Oeufs, Gluten</i>	Poisson blanc PMD meunière <i>Poissons, Gluten, Lait, Moutarde</i>	Nem au poulet <i>Gluten, Soja</i>
Paella marine <i>Crustacés, Poissons, Mollusques</i>	Choucroute garnie <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	saute d'agneau <i>Sulfites</i>	Samoussas aux légumes <i>Gluten, Soja</i>
PASTA BOLOGNAISE <i>Gluten</i>			Sauté de porc sauce caramel <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
G A R N I T U R E S			
Poêlée forestière <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Haricots verts <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	POIREAUX BECHAMEL AU GRATIN <i>Gluten, Lait</i>	Brocolis <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
	SPAETZLES AU BEURRE <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Portion Frites <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Riz cantonnais <i>Oeufs</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S			
Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>
Camembert <i>Lait</i>	Fromage frais demi sel <i>Lait</i>	Fromage fondu La vache qui rit <i>Lait</i>	Bleu <i>Lait</i>
Fromage Petit moule <i>Lait</i>	Tomme grise <i>Lait</i>	Fromage mini Babybel <i>Lait</i>	Fromage fondu carré <i>Lait</i>
D E S S E R T S			
Churros <i>Gluten</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Apple crumble <i>Gluten, Fruits à coque</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	mousse facon foret noire <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>	Brownie <i>Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja, Sulfites</i>	salade de fruits asiatique <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Panna cotta et coulis de kiwi <i>Lait</i>	Tarte flan pommes caramel <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	tarte coco mangue <i>Oeufs, Lait</i>



Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

LE PLAISIR DE BIEN MANGER

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

SELF COLLEGE INSTITUTION ROBIN - DÉJEUNER

Lundi 10/11/2025	Mardi 11/11/2025	Jeu di 13/11/2025	Vendredi 14/11/2025
E N T R É E S			
Salade d'édamame semoule carotte, vinaigrette d'abricots sec <i>Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites</i>		Cake sarrasin à l'emmental <i>Oeufs, Lait, Sulfites</i>	Salade de blé Texane (haricot rouge, mais) <i>Gluten, Moutarde, Sulfites</i>
			Soupe aux champignons <i>Lait</i>
S A L A D E S			
Céleri remoulade <i>Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>		Macédoine mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Salade d'agrumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Haricots verts aux échalotes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Salade iceberg <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	
P L A T S			
Escalope de dinde sauce vallée d'auge <i>Gluten, Lait</i>		Rôti de boeuf sauce poivrade <i>Gluten, Lait</i>	Beignets de calamars sauce tartare <i>Oeufs, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Sulfites</i>
Merlu PMD sauce aux épices douces <i>Poissons, Gluten, Lait</i>		Rougail saucisses <i>Sulfites</i>	Oeufs brouillés aux fines herbes <i>Oeufs, Lait</i>
		Sauce aux 3 fromages (parmesan, mozzarella, bleu) <i>Gluten, Lait</i>	
G A R N I T U R E S			
Chou-fleur gratiné <i>Lait</i>		Macaroni <i>Gluten</i>	Crumble de potiron au parmesan <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
Riz créole <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Mélange de légumes racines <i>Céleri</i>	Purée à la patate douce <i>Lait</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S			
Assortiment de yaourts <i>Lait</i>		Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>
Edam <i>Lait</i>		Fromage fondu carré <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>
Fromage frais Petit louis <i>Lait</i>		Gouda <i>Lait</i>	Fromage frais demi sel <i>Lait</i>
D E S S E R T S			
Compote pommes allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Ananas et kiwi <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Beignet à la pomme DCG <i>Oeufs, Gluten</i>
Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Cake à la chataigne <i>Oeufs, Gluten, Lait, Sulfites</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Gaufre de Bruxelles DCG au sucre glace <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>		Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Crème de yaourt à la vanille et pomme <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>
Kissel aux poires et myrtilles <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Smoothie crémeux pomme, banane et sirop d'érable à boire <i>Lait</i>	Salade de fruits frais <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

LE PLAISIR DE BIEN MANGER

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

SELF COLLEGE INSTITUTION ROBIN - DÉJEUNER

Lundi 17/11/2025	Mardi 18/11/2025	Jeu di 20/11/2025	Vendredi 21/11/2025
E N T R É E S			
Houmous de chou-fleur et pain nordique <i>Gluten, Sésame</i>	Soupe de légumes au cumin <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pâté pur volaille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade façon piémontaise au jambon <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>
	Taboulé <i>Gluten</i>		Soupe à la tomate et aux vermicelles <i>Gluten</i>
S A L A D E S			
Céleri sauce cocktail <i>Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Betteraves mimosa <i>Oeufs</i>	Carottes rapées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade d'agrumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Riz saveur cantonnais <i>Crustacés, Oeufs</i>		Champignons à la crème persillée <i>Lait</i>	
P L A T S			
Cordon bleu de volaille <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Sauce crème aux lardons <i>Gluten, Lait</i>	Poisson blanc PMD meunière et citron <i>Poissons, Gluten, Lait, Moutarde</i>	Aiguillette de poulet et crème de panais <i>Lait, Sulfites</i>
Fricassée colin d'Alaska PMD <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>	Torsade à la provençale au thon <i>Poissons, Gluten, Lait</i>	Rôti de porc sauce dijonnaise <i>Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Parmentier au colin d'Alaska PMD pois chiche et purée de brocolis <i>Poissons, Gluten, Lait</i>
G A R N I T U R E S			
Boulgour <i>Gluten</i>	Carottes rondelles <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Haricot beurre à l'ail <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Flan de potiron et cantadou <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
Purée de brocolis <i>Lait</i>	Torsades <i>Gluten</i>	Pommes de terre roties aux herbes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Riz créole <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S			
Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>
Fromage Petit moulé noix <i>Fruits à coque, Lait</i>	Fromage frais demi sel <i>Lait</i>	Fromage Petit moule <i>Lait</i>	Camembert <i>Lait</i>
Gouda <i>Lait</i>	Saint paulin <i>Lait</i>	Montcadi croute noire <i>Lait</i>	Fromage frais froidou <i>Lait</i>
D E S S E R T S			
Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Banane et orange <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Crème caramel <i>Oeufs, Lait</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fromage blanc et corn flakes <i>Gluten, Lait</i>	Dessert lacté saveur vanille à boire <i>Lait</i>
Muffin aux pépites de chocolat DCG <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>	Dessert lacté gélatiné saveur vanille <i>Lait</i>	Gâteau aux amandes et miel <i>Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Sulfites</i>	Roulé au chocolat et noix de coco <i>Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja</i>
Salade cocktail de fruit frais sirop menthe citron <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Paris Brest DCG <i>Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja</i>	Smoothie à la betterave, mangue et citron vert <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade de fruits épiciée <i>Sulfites</i>



Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

LE PLAISIR DE BIEN MANGER

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

SELF COLLEGE INSTITUTION ROBIN - DÉJEUNER

Lundi 24/11/2025	Mardi 25/11/2025	Jeudi 27/11/2025	Vendredi 28/11/2025
E N T R É E S			
Quinoa façon taboulé, carottes et mimolette <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Salade de maïs exotique <i>Moutarde, Sulfites</i>	Assiette de charcuterie et cornichon <i>Gluten, Lait, Moutarde, Soja</i>	Salade de pâtes sauce cocktail <i>Oeufs, Gluten, Moutarde, Sulfites</i>
Soupe au chou fleur <i>Lait</i>		Salade de lentilles aux céréales <i>Gluten, Soja</i>	Soupe végétale légumes d'automne (potiron, navet, carotte, poireau) <i>Soja</i>
S A L A D E S			
Endives aux croutons <i>Gluten</i>	Pommes de terre à la ciboulette <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade carotte chou rouge râpé façon coleslaw <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Champignons à la crème persillée <i>Lait</i>
P L A T S			
Cuisse de poulet rôti au jus <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Saucisse de Toulouse <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Beignets de calamars sauce tartare <i>Oeufs, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Sulfites</i>	Merlu PMD et crumble chorizo <i>Poissons, Gluten, Lait</i>
Haché au veau pizzaiolo <i>Lait, Soja</i>	Couscous aux boulettes de boeuf et volaille <i>Céleri, Gluten, Moutarde, Soja</i>	Sauté de boeuf sauce gardiane (orange, tomate, balsamique) <i>Sulfites</i>	Nuggets de poulet <i>Céleri, Gluten, Moutarde</i>
Omelette à la tomme <i>Oeufs, Lait</i>	Couscous végétal <i>Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites</i>		
G A R N I T U R E S			
Carottes au thym <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Légumes couscous <i>Céleri</i>	Fondue de poireau <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Choux de bruxelles <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Torsades <i>Gluten</i>	Semoule <i>Gluten</i>	Riz créole <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de pomme de terre <i>Lait</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S			
Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>
Fromage frais demi sel <i>Lait</i>	Fromage fondu carré <i>Lait</i>	Brie <i>Lait</i>	Emmental <i>Lait</i>
Montcadi croute noire <i>Lait</i>	Gouda <i>Lait</i>	Fromage frais Cantafrais <i>Lait</i>	Fromage fondu La vache qui rit <i>Lait</i>
D E S S E R T S			
Compote poire allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Banane au caramel <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote pommes et bananes allégées en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Mousse pâte à tartiner noisette <i>Fruits à coque, Lait, Soja</i>
Crêpe au sucre <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Crumble aux pommes à la cannelle <i>Gluten, Fruits à coque</i>	Dessert lacté chocolat à boire <i>Lait</i>	Salade de fruits frais <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Fromage blanc, crème de marrons et copeaux de chocolat noir <i>Lait, Soja</i>	Eclair parfum chocolat DCG <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>	Gâteau façon financier à la farine de pois chiche <i>Oeufs, Fruits à coque, Sulfites</i>	Tartelette Pasteis de nata <i>Oeufs, Gluten</i>



Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

LE PLAISIR DE BIEN MANGER

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

SELF COLLEGE INSTITUTION ROBIN - DÉJEUNER

Lundi 01/12/2025	Mardi 02/12/2025	Jeudi 04/12/2025		Vendredi 05/12/2025
E N T R É E S				
Soupe de légumes à la mexicaine (haricot rouge, maïs, légumes potage) <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Tartine oeuf et ciboulette <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Feuilleté au fromage fondu <i>Gluten, Lait</i>	Soupe aux légumes (carotte, poireau, navet, pomme de terre) <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	
S A L A D E S				
Salade d'agrumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Céréales betteraves et ciboulette <i>Gluten, Soja</i>	Choux bicolores <i>Sulfites</i>	Céleri rapé aux raisins <i>Céleri</i>	
Salade piémontaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Salade verte et dés d'Edam <i>Lait</i>	Salade iceberg <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Macédoine sauce à la mayonnaise <i>Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	
P L A T S				
Aiguillette de poulet sauce pain d'épices et crumble <i>Gluten</i>	Boudin antillais <i>Gluten, Lait</i>	Boulette de boeuf et volaille sauce moutarde cannelle et chapelure <i>Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites</i>	Dés de colin d'Alaska PMD à la crème coco <i>Poissons, Gluten, Lait</i>	
Samoussas aux légumes <i>Gluten, Soja</i>	Colin d'Alaska PMD pané riz soufflé <i>Poissons, Gluten</i>	Omelette nature <i>Oeufs, Lait</i>	Sauté de dinde sauce pomme curry crémée <i>Lait, Moutarde</i>	
Choucroute garnie <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>				
G A R N I T U R E S				
Chou fleur à la sauce béchamel <i>Gluten, Lait</i>	Haricots plats à l'ail <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Epinards en branche béchamel <i>Gluten, Lait</i>	Fondue de chou vert <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	
Semoule <i>Gluten</i>	Purée de pomme de terre <i>Lait</i>	Farfalle <i>Gluten</i>	Pommes de terre vapeur <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	
Fromage frais Cantafrais <i>Lait</i>	Edam <i>Lait</i>	Fromage fondu carré <i>Lait</i>	Emmental <i>Lait</i>	
Saint paulin <i>Lait</i>	Fromage Petit moule <i>Lait</i>	Montcadi croute noire <i>Lait</i>	Fromage frais fraidou <i>Lait</i>	
D E S S E R T S				
Beignet à la framboise DCG <i>Oeufs, Gluten</i>	Banane au citron <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote poire allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Apple crumble <i>Gluten, Fruits à coque</i>	
Compote tous fruits allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	
Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Tarte au citron <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Liégeois au café <i>Lait</i>	Fromage blanc à la mandarine <i>Lait</i>	
Crème aux oeufs <i>Oeufs, Lait</i>	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Moelleux au chocolat et betterave <i>Oeufs, Gluten, Soja, Sulfites</i>	Smoothie ananas et fruits de la passion <i>Lait</i>	

Menu susceptible d'évoluer en fonction de l'approvisionnement.

LE PLAISIR DE BIEN MANGER

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

SELF COLLEGE INSTITUTION ROBIN - DÉJEUNER

Lundi 08/12/2025	Mardi 09/12/2025	Jeu 11/12/2025	Vendredi 12/12/2025
E N T R É E S			
Soupe aux carottes et à la muscade <i>Lait</i>	Saucisson à l'ail cornichon <i>Moutarde</i>	Pizza aux olives <i>Gluten, Lait</i>	Soupe de légumes racines <i>Céleri, Lait</i>
S A L A D E S			
Salade coleslaw <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Betteraves mimosa <i>Oeufs</i>	Céleri sauce cocktail <i>Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Carottes rapées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Taboulé à la menthe <i>Gluten</i>	Salade de saison <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Champignons à la crème persillée <i>Lait</i>	Pâtes au surimi <i>Oeufs, Poissons, Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites</i>
P L A T S			
Colombo de porc <i>Gluten, Moutarde</i>	Crispidor à l'emmental <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Merlu PMD sauce persane <i>Poissons, Gluten, Lait</i>	Haché au veau sauce forestière <i>Gluten, Lait, Soja</i>
Cuisse de poulet rôti au jus <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Rôti de dinde sauce normande <i>Gluten, Lait</i>	Saucisses chipolatas <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Lasagnes au saumon PMD, chèvres et épinards <i>Poissons, Gluten, Lait</i>
Dahl de lentilles corail <i>Moutarde</i>			
G A R N I T U R E S			
Fondue de poireau <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Blé sauce tomate <i>Gluten</i>	Chou-fleur persillé <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Epinards en branche béchamel <i>Gluten, Lait</i>
Riz créole <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Carottes rondelles <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pommes de terre vapeur <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pâtes coude <i>Gluten</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S			
Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>
Fromage frais Cantafrais <i>Lait</i>	Brie <i>Lait</i>	Cantal AOP <i>Lait</i>	Buchette lait de mélange <i>Lait</i>
Gouda <i>Lait</i>	Fromage fondu carré <i>Lait</i>	Fromage frais Chanteneige <i>Lait</i>	Fromage fondu La vache qui rit <i>Lait</i>
D E S S E R T S			
Barre bretonne et caramel liquide <i>Oeufs, Gluten</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Cocktail de fruits au sirop <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Chou à la crème vanille DCG <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
Compote pommes et bananes allégées en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Dessert lacté gélifié au chocolat <i>Lait</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Donuts <i>Gluten, Lait</i>	Dessert lacté gélifié saveur vanille <i>Lait</i>	Purée de pommes, carottes et cannelle <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Entremets chocolat <i>Lait</i>	Smoothie poire orange vanille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Gâteau façon cookie aux pépites de chocolat <i>Oeufs, Gluten, Soja, Sulfites</i>	Salade de fruits frais <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

LE PLAISIR DE BIEN MANGER