















Les menus ont été élaborés dans le respect des normes ONE, en collaboration avec une diététicienne.

Pour manger équilibré et varié, nous vous conseillons de prendre les repas journalièrement.

Les menus sont réalisés à base de produits locaux à raison de 60%, dans le respect des normes HACCP et des obligations publiques.

## PICTOGRAMMES : ALLERGÈNES - VIANDES - POISSONS - BIO

Contient du GLUTEN		1	Contient des CHAMPIGNONS		9
Contient des CRUSTACÉS		2	Contient de la MOUTARDE		10
Contient des ŒUFS		3	Contient de la viande de PORC		11
Contient du POISSON		4	Contient de la viande de BŒUF		12
Contient du SOJA		5	Contient du POULET		13
Contient du LACTOSE		6	Contient du BIO		14
Contient des FRUITS À COQUE		7	Repas VÉGÉTALIEN		15
Contient du CÉLERI		8	Pêche durable MSC		16