

MENU

Menu Lycée et Prépa

Lundi
25/09/2023

Mardi
26/09/2023

Mercredi
27/09/2023

Jeudi
28/09/2023

Vendredi
29/09/2023

ENTRÉES

Crêpes aux champignons
Oeufs, Gluten, Lait

Gaspacho de tomate
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Saucisson à l'ail cornichon
Moutarde

Salade de haricots rouges et maïs texane
Moutarde, Sulfites

SALADES

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade bretonne (chou-fleur,H.verts et tomates)
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et balsamique
Moutarde, Sulfites

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et balsamique
Moutarde, Sulfites

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tomates
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Escalope de dinde au jus
Gluten

Hachis parmentier au boeuf
Gluten, Lait

Paëlla au poulet
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Quenelles nature sauce façon financière
Oeufs, Gluten, Lait

Boulettes de boeuf et volaille façon catalane
Gluten, Soja

Haché au poulet au jus
Gluten, Soja

Parmentier de thon à la provençale
Poissons, Gluten, Lait

Paella marine
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Rôti de boeuf sauce tomate
Gluten

Dés colin d'alaska PMD à l'orientale
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Torsade sauce tomate au soja façon bolognaise
Gluten, Soja

GARNITURES

Courgettes persillées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Chou Fleur Persillées
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Haricots verts à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Mélange 5 céréales
Gluten, Soja

Petits pois à l'étuvé
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Torsades
Gluten

Purée de pomme de terre
Lait

Riz à l'andalouse
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Ratatouille
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Semoule
Gluten

PRODUITS LAITIERS

Tomme grise
Lait

Mimolette
Lait

Saint nectaire AOP
Lait

Emmental
Lait

Couloommiers
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

DESSERTS

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Cake nature
Oeufs, Gluten, Lait

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Dessert lacté gélifié saveur vanille
Lait

DESSERT'BAR

Fromage blanc
Lait

SAUCES

Topping de corn flakes
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU

Menu Lycée et Prépa

Lundi
02/10/2023

Mardi
03/10/2023

Mercredi
04/10/2023

Jeudi
05/10/2023

Vendredi
06/10/2023

ENTRÉES

Feuilleté au fromage fondu
Gluten, Lait

Betteraves mimosa
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Cake des alpages (tartiflette, lardons, oignons, pdt)
Oeufs, Gluten, Lait

Salade de courgettes à la sauce moutarde
Moutarde, Sulfites

Pâté pur volaille
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

SALADES

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Carottes râpées au citron
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et sauce Bulgare
Lait, Moutarde, Sulfites

Vinaigrettes bar moutarde et sauce Bulgare
Lait, Moutarde, Sulfites

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Dés colin d'Alaska PMD sauce citron
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Merguez
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Blanquette de dinde
Gluten, Sulfites

Beignets de poisson blanc
Poissons, Gluten, Soja

Yassa de pilon de poulet
Gluten, Moutarde, Sulfites

Saucisses de Strasbourg
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Couscous au colin d'Alaska PMD
Céleri, Poissons, Gluten, Moutarde

Risotto aux petits pois, cheddar et citron
Oeufs, Lait

Sauté de porc Estérel
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Gratin de maquereau, pommes de terre, oignons et moutarde
Poissons, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

GARNITURES

Lentilles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Légumes couscous
Céleri

Carottes persillées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Blé tendre
Gluten

Poireaux béchamel
Gluten, Lait

Puree au céleri
Céleri, Lait

Semoule
Gluten

Riz pilaf
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Brocolis au curry
Moutarde

Pommes de terre cube rissolées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tomme blanche
Lait

Edam
Lait

Saint paulin
Lait

Gouda
Lait

Emmental
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Compote pommes allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Chou chantilly
Oeufs, Gluten, Lait

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fromage blanc au riz soufflé chocolat
Gluten, Lait

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Moelleux au chocolat et betterave
Oeufs, Gluten, Soja

Crème dessert caramel
Lait

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU

Menu Lycée et Prépa

Lundi
09/10/2023

Mardi
10/10/2023

Mercredi
11/10/2023

Jeudi
12/10/2023

Vendredi
13/10/2023

ENTRÉES

Chou chinois et cacahuète vinaigrette sésame soja
Poissons, Gluten, Arachides, Sésame, Soja

Salade de mâche, betterave et noix de cajou
Fruits à coque

Carottes batonnets cuites vinaigrette curry miel
gingembre
Moutarde, Sulfites

Pommes de terre, carottes, petit pois et mayonnaise
Oeufs, Lait, Moutarde, Sésame, Sulfites

rosette et cornichons
Lait, Moutarde

Soupe aux saveurs asiatiques
Oeufs, Gluten

Tartine au thon et à la ciboulette
Poissons, Gluten, Lait

Crème prise à l'avocat
Oeufs, Lait

Salade quinoa, maïs, patate douce, fève et vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Carottes rapées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes
Moutarde, Sulfites

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes
Moutarde, Sulfites

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade verte mimosa
Oeufs

PLATS

Boulette sarrasin lentille légume sauce teriyaki
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Fish and chips
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Médaillon de merlu PMD sauce mafé
Poissons, Gluten, Arachides, Sulfites

Beignets de calamars et quartier de citron
Gluten, Mollusques

Emincé de dinde sauce basquaise
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Nems au poulet
Poissons, Gluten, Soja, Sulfites

Poulet roti au cheddar sauce tomate et fromage italien
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Poulet kedjenou (tomate, aubergine, oignon, gingembre)
Sulfites

Emincé de boeuf VF sauce chimichurri
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Poisson blanc PMD meunière et sauce tartare
Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

Sauté de porc sauce caramel
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

GARNITURES

Poêlée chinoise (carotte haricot mungo pois champignon)
Gluten, Soja, Sulfites

Duo carotte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Boulgour
Gluten

Blé pilaf au poivron
Gluten, Sésame

Coquillettes
Gluten

Riz thai
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Frites
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Mijoté de légumes africain
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Courgettes braisées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Petits pois à la française
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Montadi croute noire
Lait

Cheddar
Lait

Buchette lait de mélange
Lait

Bleu
Lait

Cantal AOP
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

DESSERTS

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Brownie chocolat
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Cake vanille
Oeufs, Gluten

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Creme fruit rouge litchi
Lait

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Entremets au café
Lait

Confiture de lait accomp
Lait

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Paris-Brest DCG
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja



MENU

DESSERT'BAR

Fromage blanc
Lait

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU

Menu Lycée et Prépa

Lundi
16/10/2023

Mardi
17/10/2023

Mercredi
18/10/2023

Jeudi
19/10/2023

Vendredi
20/10/2023

ENTRÉES

Houmous brocolis
Lait

Mousse de canard et toast
Oeufs, Gluten, Lait

Betteraves mimosa
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Feuilleté au fromage fondu
Gluten, Lait

SALADES

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Endives aux croutons
Gluten

Salade piémontaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et à la tomate
Moutarde, Sulfites

Vinaigrettes bar moutarde et à la tomate
Moutarde, Sulfites

PLATS

Filet de Lieu Sauce Vierge
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Nuggets de blé
Céleri, Gluten

Blanquette colin d'Alaska PMD
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Fricassé de saumon à l'oseille
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Saucisse de Toulouse
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

STEAK HACHE sauce tomate LAZO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Ormelette
Oeufs, Lait

Cordon bleu de dinde
Gluten, Lait, Soja

Raviolis
Céleri, Oeufs, Gluten

Pot-au-feu
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Côte de porc grillée
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

GARNITURES

Carottes persillées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Blé au coulis de tomate
Gluten

Purée de pomme de terre
Lait

Epinards en branche béchamel
Gluten, Lait

Lentilles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Haricots verts à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Chou-fleur gratiné
Lait

Salsifis braisés au jus de viande
Gluten

Riz pilaf
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Brie
Lait

Saint paulin
Lait

Edam
Lait

Tomme blanche
Lait

Tomme grise
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

DESSERTS

Compote pommes et fraises allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Cake à la chataigne
Oeufs, Gluten, Lait

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel
Lait

Crème catalane
Oeufs, Lait

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Donuts sucré DCG
Gluten, Lait, Soja

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU

Menu Lycée et Prépa

Lundi
04/09/2023

Mardi
05/09/2023

Mercredi
06/09/2023

Jeudi
07/09/2023

Vendredi
08/09/2023

Pastèque
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Concombre sauce bulgare
Lait, Sulfites

Cake au cheddar
Oeufs, Gluten, Lait

Duo de melons
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pâté de campagne
Gluten, Lait, Moutarde, Soja

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade verte mimosas
Oeufs

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et sauce Bulgare
Lait, Moutarde, Sulfites

Vinaigrettes bar moutarde et sauce Bulgare
Lait, Moutarde, Sulfites

Filet de colin d'Alaska PMD mariné à la provençale
Poissons

Blanquette de dinde
Gluten, Sulfites

Tajine de boeuf
Gluten

cheese burger maison boeuf lazo
Oeufs, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

Colin d'Alaska PMD sauce citron
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Rôti de porc aux herbes
Gluten

Nuggets de poulet
Céleri, Gluten, Moutarde

Tajine de saumonette PMD , fruits de mer et citron confit
Crustacés, Poissons, Mollusques

Cheeseburger
Oeufs, Gluten, Lait, Moutarde, Sésame, Soja, Sulfites

Torsades au potiron et carottes mozzarella
Gluten, Lait

Dahl de lentilles corail
Moutarde

HAMBURGER POISSON
Poissons, Gluten, Lait, Moutarde, Sésame

Haricots verts à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Jardinière de légumes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Carottes au cumin
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre quartier avec peau
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Haricots plats à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Torsades
Gluten

Riz créole
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Semoule
Gluten

Ratatouille
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Penne BIO semi complètes
Gluten

Edam
Lait

Saint paulin
Lait

Camembert
Lait

Montcadi croute noire
Lait

Bleu
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Compote pommes allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tarte normande
Oeufs, Gluten, Lait

Crème dessert chocolat
Lait, Soja

Glace cone vanille chocolat
Gluten, Lait, Soja

Fromage blanc au riz soufflé chocolat
Gluten, Lait

D E S S E R T S

S A U C E S

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Coulis de confiture de fraise
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

SAUCE PROVENCALE AU THON
Poissons, Lait

MENU

Menu Lycée et Prépa

Lundi
11/09/2023

Mardi
12/09/2023

Mercredi
13/09/2023

Jeudi
14/09/2023

Vendredi
15/09/2023

ENTRÉES

Oeuf dur à la mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Tartine de tapenade, tomate et basilic
Poissons, Gluten

Pommes de terre à la ciboulette
Moutarde, Sulfites

SALADES

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et à la tomate
Moutarde, Sulfites

Pâtes au surimi
Crustacés, Oeufs, Poissons, Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et à la tomate
Moutarde, Sulfites

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Taboulé à la menthe
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Cuisse de poulet rôti, sauce colombo
Gluten, Moutarde

Couscous de boulgour, légumes et boulettes de sarrasin
Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

Beignets de calamars et quartier de citron
Gluten, Mollusques

Boudin noir à l'oignon au jus rôti
Sulfites

Omelette
Oeufs, Lait

Blanquette colin d'Alaska PMD
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Sauté de porc sauce arrabiata
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Cordon bleu de volaille
Gluten, Lait, Soja

Moussaka végétarienne
Gluten, Lait

Merlu PMD sauce vatapa
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Sulfites

Pizza au thon
Poissons, Gluten, Lait

Pizza royale
Gluten, Lait

GARNITURES

Petits pois à l'étuvé
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Semoule
Gluten

Carottes rondelles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz créole
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Blé au coulis de tomate
Gluten

Cordiale de légumes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Courgettes braisées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Purée de pomme de terre
Lait

Chou-fleur béchamel
Gluten, Lait

Coquillettes
Gluten

PRODUITS LAITIERS

Emmental

Lait

Tomme blanche

Lait

Pont l'évêque AOP

Lait

Mimolette

Lait

Montcadi croute noire

Lait

Yaourt nature sucré
Lait

DESSERTS

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tarte noix coco DCG
Oeufs, Gluten, Lait

Compote tutti frutti allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel
Lait

Biscuit de savoie
Oeufs, Gluten

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Smoothie à l'ananas orange et fruits rouges
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

DESSERT'BAR

Fruits coupés
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU

Menu Lycée et Prépa

Lundi
18/09/2023

Mardi
19/09/2023

Mercredi
20/09/2023

Jeudi
21/09/2023

Vendredi
22/09/2023

ENTRÉES

Salade Iceberg citronnées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Rillettes de sardine à l'espagnole
Oeufs, Poissons, Lait, Moutarde, Sulfites

Melon gallia
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Céleri remoulade
Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites

Haricots verts aux échalotes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Maïs et macédoine en salade
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes
Moutarde, Sulfites

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes
Moutarde, Sulfites

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tomates
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

veau sauce chasseur
Gluten

Boulettes au mouton et boeuf sauce poivrade
Gluten, Lait, Soja

Daube de boeuf à la Provençale
Gluten

Nuggets de blé
Céleri, Gluten

Gratin de Moules
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Mollusques

Haché au veau sauce forestière
Gluten, Lait, Soja

Sauce aux 3 fromages (parmesan, mozzarella, bleu)
Gluten, Lait

Omelette à la tomme
Oeufs, Lait

Pilons de poulet sauce barbecue
Moutarde, Sulfites

Rougail saucisses
Sulfites

Poisson blanc PMD pané croustillant
Poissons, Gluten

GARNITURES

Epinards en branche béchamel
Gluten, Lait

Courgettes au basilic
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Haricots plats à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Carottes rondelles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Brocolis béchamel
Gluten, Lait

Pommes de terre lamelles sautées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Penne rigate
Gluten

Poletta crémeuse
Lait

Lentilles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz créole
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Bleu
Lait

Montcadi croute noire
Lait

Saint paulin
Lait

Camembert
Lait

Gouda
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

DESSERTS

Beignet au chocolat et noisettes DCG
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Cake au chocolat sans gluten
Oeufs, Lait

Cocktail de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Panna cotta et coulis de kiwi
Lait

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

DESSERT'BAR

Fromage blanc
Lait

SAUCES

Coulis de mangue
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.