


EPIPHANIE

MENU MIDI	 LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Feuilleté au chèvre	Pizza fraîche	Salade verte	Carottes râpées
Viande / Poisson	Cappelletti tex-mex	Filet de poulet à la crème Papillote de poisson	Tartiflette aux dès de volailles et au reblochon de Savoie Brandade de Morue	Poisson poêlée au beurre
Féculent / Légumes		Carottes	- -	Gnocchis
Fromage / Laitage	Yaourt sucré	Croc 'lait	Fromage blanc aux fruits	Gouda
Desserts	Tarte croisillons abricot	Galette des Rois	Purée de pommes	Muffin aux pépites de chocolat

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.

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.