


MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI 	VENDREDI
Entrées	Coleslaw	Taboulé	Carottes râpées	Potage de légumes
Viande / Poisson	Cordon bleu Dos de colins d'Alaska pané	Jambon de volailles Poisson en papillote	Dahl de lentilles	Thon à la Sicilienne
Féculent / Légumes	Purée de potiron	Haricots vers persillés	Riz	Penne
Fromage / Laitage	Samos	Edam	Suisse aux fruits	Yaourt nature sucré
Desserts	Clémentines	Donut au chocolat	Banane	Chookie

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.