


NOUVEL AN CHINOIS

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 Salade italienne	Mini roulé au fromage	Nems aux légumes	Potage de légumes
Viande / Poisson	Omelette	Hoki sauce Nantua Cuisse de poulet sauce dijonnaise	Sauté de poulet au caramel Colin sauce chinoise	Quenelles de brochet
Féculent / Légumes	Haricots plats	Purée de potiron	Riz	Épinards à la crème
Fromage / Laitage	Emmental	Fromage blanc sucré	Yaourt sucré	Fromage blanc sucré
Desserts	Purée de pommes	Clémentines	Clafoutis à la noix de coco du chef	Crème caramel

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.