

**CHANDELEUR**

<b>MENU MIDI</b>	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
<b>Entrées</b>	Carottes râpées vinaigrette	Taboulé	Pizza au fromage	Carottes râpées
<b>Viande / Poisson</b>	Escalope viennoise de poulet Beignets de calamars à la romaine	Sauté de bœuf sauce paprika Croc Veggie tomate	Cari de lentilles au potiron (PLAT COMPLET) Roti de dinde	Thon à la Sicilienne
<b>Féculent / Légumes</b>	Blé à l'italienne	Poêlée cordiale de légumes	Lentilles	Riz
<b>Fromage / Laitage</b>	Yaourt sucré	Pointe de brie	Edam	Suisse aux fruits
<b>Desserts</b>	Crêpe au sucre	Purée de pommes	Salade de fruits	Cake cacao du Chef

*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.*