

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI 	VENDREDI
Entrées	Carottes râpées vinaigrette	Taboulé	Potage de légumes	Potage de légumes
Viande / Poisson	Gnocchi à la crème de fromage (PLAT COMPLET) Roti de dinde à la tomate	Steak de veau sauce Tex Mex Burger pois blé et Ketchup	Blanquette de poulet Blanquette de Hoki	Gratin de poisson
Féculent / Légumes	Gnocchi	Haricots beurre persillés	Riz	Farfalle
Fromage / Laitage	Yaourt aromatisé	Emmental	Gouda	Fromage blanc sucré
Desserts	Chookie	Madeleine marbrée	Purée de pommes	<b>Cake à la vanille du Chef</b>

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.