

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Carottes râpées vinaigrette	Salade de blé Tex Mex		Pizza grecque
Viande / Poisson	Tortellini ricotta épinards sauce provençale (Plat complet) Sauté de dinde aux champignons	Gnocchi à la crème et aux fromage		Dos de colin pané
Féculent / Légumes	Pommes de terre rondes			Riz crémeux
Fromage / Laitage	Suisse sucré	Yaourt fermier sucré		Carré frais
Desserts	Pomme Crips	Chou à la vanille		Clafoutis à la vanille 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.