

| MENU MIDI | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------|---|--|--|-----------------------|
| Entrées | Roulé au fromage | Taboulé | Pois chiches à la portugaise | Oeufs mayonnaise |
| Viande / Poisson | Filet de poulet sauce provençale Colin en court bouillon | Steak de veau sauce forestière Omelette | Tarte chèvre tomate Sauté de dinde sauce tomate | Colin en papillote |
| Féculent / Légumes | Mélange 5 céréales | Epinards à la crème | Petits pois | Coquillettes |
| Fromage / Laitage | Yaourt aromatisé | Fromage blanc sucré | Pointe de Brie | Yaourt nature + sucre |
| Desserts | Purée pomme poire | Purée de pommes | Cake au chocolat du chef | Brownie à partager |

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.