

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Stick de mozza pané	Taboulé	Macédoine de légumes	Concombre sauce bulgare
Viande / Poisson	Saucisse de volaille Quenelles sauce tomate basilic	Cordon bleu Escalope panée végétale	Chili de légumes Quenelles de volailles aux oignons	Colin sauce citron
Féculent / Légumes	Gnocchi à l'italienne	Gratin de courgettes	Riz	Torsades
Fromage / Laitage	Yaourt fermier vanille	Fromage blanc aromatisé	Mimolette	Chanteneige
Desserts	Purée pommes abricots	Pomme	Purée de fruits du chef	Fraises

*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.*