

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de pommes de terre bio mayonnaise	Carottes râpées	Pizza au fromage
Viande / Poisson	Aiguillettes de poulet (Origine UE) aux herbes Palet Maraîcher	Cordon bleu (Origine France) Gratin de poisson	Egrené de bœuf (Origine France) sauce bolognaise Paupiette du pêcheur sauce curry coco	Colin pêche responsable sauce normande
Féculent Légumes	Pommes de terre	Chou-fleur CE2 persillé	Torsades HVE	Riz
	Yaourt nature + sucre	Suisse nature + sucre	Yaourt aromatisé	Samos
Desserts	Clémentine	Crêpe au sucre	Salade de fruits	Muffin aux pépites de chocolat

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, oeufs, 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.

Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.