

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Potage de légumes	Salade de blé au basilic	Salade d'endives	Salade de chou rouge
Viande / Poisson	Knacks de volaille (Origine UE) Nuggets de blé	Aiguillettes de poulet crousty (Origine UE) Poisson pané pêche responsable	Coquillettes HVE aux dés de poulet (Origine UE) Coquillettes HVE au saumon	Quenelles de brochet sauce tomate
Féculent Légumes	Purée de pommes de terre	Carottes bio persillées	(Plat complet) (Plat complet)	Semoule
Fromage / Laitage	Bûche de chèvre (coupe)	Coulommiers bio (coupe)	Yaourt fermier Cazaubon myrtille circuit court	Edam
Desserts	Liégeois chocolat	Clémentine	Moelleux chocolat	Banane RUP

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.