

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	FERIE	Pizza au fromage	Potage de légumes	Salade verte iceberg CC
Viande / Poisson		Colin pêche responsable sauce provençale Filet de poulet sauce lemonato	Escalope panée végétale	Parmentier aux deux saumon et poireaux
Féculent / légumes		Haricots verts persillés	Semoule	(Plat complet)
Fromage / Laitage		Camembert	Mimolette	Cantal AOP
Desserts		Purée pomme poire bio	Banane	Entremet chocolat + lapins en chocolat

Les menus sont à titre informatif et sont susceptibles d'être modifiés

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 sulfite: 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.