

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Céleri rémoulade	Carottes râpées vinaigrette	Macédoine de légumes	FERIE
Viande / Poisson	Nuggets de poisson Nuggets de poulet	Knack de volaille Falafels	Saumon à la crème Rôti de dinde sauce citron	
Féculent / légumes	Chou-fleur béchamel	Pommes noisettes	Pennes	
Fromage / Laitage	Yaourt aux fruits	Edam	Coulommiers (coupe)	
Desserts	Brownie (collectif)	Salade de fruits	Semoule au lait nappé caramel	

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 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.