s41 - St Joseph Viala

Semaine du 05/10 au 11/10/2026

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Champignons à la grecque	Taboulé	Salade de tomates bio	Salade de blé au thon
Viande / Poisson	Steak de veau (Origine UE) sauce charcutière Hoki à l'aneth	Picoussel	Coquillettes aux dés de jambon* Coquillettes au saumon	Colin poêlé au beurre
Féculent Légumes	Haricots beurre	Petits pois	(Plat complet) (Plat complet)	Brocolis à la béchamel
Fromage / Laitage	Yaourt vanille bio	St Nectaire (coupe)	Chèvretine	Suisse nature sucré
Desserts	Salade de fruits	Raisins circuit court	Banane	Muffin choco aux pépites de chocolat

* Présence de Porc

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.