

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Salade de riz provençale	Carottes râpées 	Taboulé
Viande / Poisson		Carbonade flamande 	Steak de bœuf sauce marengo 	Colin sauce chasseur 
Féculent / Légumes		Purée de patates douces	Semoule  Courgettes 	Haricots verts  Riz crémeux
Fromage / Laitage		Fromage blanc sucré	Coulommeirs (coupe)	Gouda
Desserts		Banane 	Chou vanille	Melon jaune

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