

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Concombre à la crème	Taboulé	Radis + beurre 	Salade verte iceberg
Viande / Poisson	Paupiette de veau sauce forestière	Œufs durs mayonnaise	Rôti de dinde à l'ancienne	Colin sauce aneth 
Féculent / Légumes	Carottes 	Petits pois  Patates douces	Coquillettes 	Pommes de terre cubes Haricots beurre
Fromage / Laitage	Yaourt fermier vanille 	Cantal 	Yaourt sucré	Edam
Desserts	Muffin aux pépites de chocolat	Liégeois chocolat	Nectarine	Mousse au chocolat

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.