

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Œuf dur mayonnaise	Coleslaw	Salade de tomate au basilic	Stick de mozza pané
Viande / Poisson	Sauté de poulet sauce au miel	Cordon bleu 	Sauté de bœuf sauce camarguaise 	Thon à la Sicilienne 
Féculent / Légumes	Haricots verts  Semoule 	Gratin de courgettes 	Riz Poêlée cordiale	Torsades 
Fromage / Laitage	Yaourt nature + sucre	Tomme blanche	Coulommiers (coupe)	Suisse aromatisé
Desserts	Pomme 	Purée de pommes 	Banane bio 	Gateau moelleux aux pommes

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.