

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade lilloise	Concombre à la crème	Salade verte 	Salade de tomates et maïs
Viande / Poisson	Aiguillettes de poulet crousty	Steak de boeuf sauce toscane	Blanquette de poulet 	Colin sauce rouille 
Féculent / Légumes	Gratins de courgettes  Pommes de terre cubes	Gnocchi à la romaine	Riz Carottes persillées 	Fusili bio  Poêlée de légumes bio 
Fromage / Laitage	Cantal 	Fromage blanc aromatisé	Yaourt à la framboise bio 	Edam
Desserts	Poire	Eclair au chocolat	Chookie	Crème 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.