

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves bio 	Taboulé	Salade de tomates	Salade verte iceberg 
Viande / Poisson	Knack de volailles	Croc'fromage	Omelette	Gratin de poisson 
Féculent / Légumes	Frites	Gratin dauphinois	Ratatouille	Penne 
Fromage / Laitage	Tomme blanche	Camembert (coupe)	Yaourt fermier abricot 	Petit suisse sucré
Desserts	Pomme	Mousse au citron	Chou au chocolat	Purée pomme peche bio 

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.