

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves vinaigrette	Taboulé	Salade verte iceberg	Radis + beurre
Viande / Poisson	Pizza des cimes (Pommes de terre et fromage à Raclette)	Escalope viennoise Escalope panée végétale	Sauté de bœuf bio sauce bourguignonne (origine France) Quenelles sauce aurore	Colin poêle au beurre 
Féculent	Purée de patates douces	Gratin dauphinois	Coquillettes 	Frites
Légumes	Haricots verts 	Petits pois 	Ratatouille	Chou-fleur béchamel
Fromage / Laitage	Tartare nature	Coulommier (coupe)	Yaourt nature sucré	Petits suisses sucrés
Desserts	Poire	Chookie	Banane 	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, oeufs, 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.

Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.