

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade verte iceberg	Samoussa de légumes	Salade des tropiques	Courgettes râpées
Viande / Poisson	Rougail saucisse de volaille	Colombo de poulet	Carri de lentilles	Filet de colin au curry 
Féculent Légumes	Purée de pommes de terre Haricots verts 	Boulgour aux petits légumes Carottes aux épices douces	Riz Courgettes aux herbes	Patates douces bio  Chou-fleur à la crèmes
Fromage / Laitage	Yaourt fermier vanille cc	Samos	Yaourt aux fruits	Mimolette
Desserts	Purée de pommes	Purée pomme poire bio 	Eclair au chocolat	Purée de pommes

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 règle mentaires, 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.