

Semaine du 5 au 9 janvier 2026

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade verte iceberg	Pâté de Campagne*	Salade Napoli bio	Salade verte mélangée
Viande / Poisson	Tartiflette de volaille au reblochon Tartiflette au reblochon	Steak de veau sauce marengo Colin poêlé au beurre	Sauté de poulet à la moutarde Nuggets de poisson	Picoussel
Féculent	(Plat complet)	Torstis tricolores	Pommes de terre cubes	Riz au curcuma
Légumes	(Plat complet)	Haricots verts	Brocolis	Carottes bio à la crème
Fromage / Laitage	Emmental (coupe) Clémentine	Edam bio	Yaourt fermier cazaubon abricot	Mimolette
Desserts		Banane bio	Purée pomme-poire bio	Galettes des rois

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.