


| 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) | Edam bio | Yaourt fermier cazaubon abricot | Mimolette |
| Desserts | Clémentine | 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.