

<b>MENU MIDI</b>	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
<b>Entrées</b>	Salade de riz à la provençale et vinaigrette	Salade verte iceberg circuit court	Cake au fromage du chef	Carottes râpées circuit court
<b>Viande / Poisson</b>	Cordon bleu (Origine France)  Croc'fromage	Coquillettes HVE aux dés de volaille (Origine UE)  Coquillettes au saumon	Poulet basquaise  Omelette bio	Gratin de poisson pêche responsable aux fruits de mer
<b>Féculent</b>	(Plat complet)	Polenta	Pommes de terre (cubes) CE2	
<b>Légumes</b>	Frites	(Plat complet)	Epinards CE2 à la crème	Carottes écrasées
<b>Fromage / Laitage</b>	St paulin	<b>Pont l'Evêque AOP (coupe)</b>	<b>Bûche de chèvre (coupe)</b>	Yaourt vanille bio
<b>Desserts</b>	Clémentine	Mousse au chocolat	Chookie	Gaufre

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.