

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de lentilles, vinaigrette	Tarte au fromage	Rosette*	Pois chiches au cumin
Viande / Poisson	Filet de poulet (Origine UE) aux herbes Nuggets de blé	Emincé de poulet bio (Origine UE) sauce forestière Hoki à l'oseille	Bolognaise de bœuf (Origine France) Paupiette de saumon à la crème	Poisson pané pêche responsable
Féculent	Polenta	Gnocchis	Pennes HVE	Gratin dauphinois
Légumes	Haricots beurre CE2 persillés	Purée de potiron CE2		Carottes persillées
Fromage / Laitage	Yaourt aromatisé	Petit Louis	Fromage blanc aromatisé	Yaourt nature sucré
Desserts	Poire bio	Purée de pommes	Flan vanille nappé caramel	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.