

**Semaine du 02/02/26 au 06/02/26**

<b>MENU MIDI</b>	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
<b>Entrées</b>	Tarte butternut comté	Potage de légumes	Carottes râpées	Salade verte iceberg circuit court
<b>Viande / Poisson</b>	Aiguillettes de poulet (Origine UE) aux herbes Palet Maraîcher	Cordon bleu (Origine France) Gratin de poisson	Egrené de bœuf (Origine France) sauce bolognaise Paupiette du pêcheur sauce curry coco	Colin pêche responsable sauce normande
<b>Féculent</b>	Pommes de terre	Spirales tricolores bio	Torsades HVE	Riz
<b>Légumes</b>	Epinards à la crème		Champignons	Brocolis
<b>Fromage / Laitage</b>	Emmental (coupe)	Suisse nature + sucre	Gouda	Yaourt fermier Cazaubon vanille circuit court
<b>Desserts</b>	Madeleine	Crêpe au sucre	Purée pomme-banane	Muffin aux pépites de chocolat

*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.*