

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade asiatique vinaigrette	Céleri mayonnaise	Salade verte iceberg circuit court	Potage de légumes
Viande / Poisson	Knacks de volaille (Origine UE) Nuggets de blé	Aiguillettes de poulet crousty (Origine UE) Poisson pané pêche responsable	Coquillettes HVE au saumon	Quenelles de brochet sauce tomate
Féculent	Purée de pommes de terre	Risotto	(Plat complet)	Semoule
Légumes	Cubes de potiron	Carottes bio persillées	(Plat complet)	Haricots verts persillés
Fromage / Laitage	Bûche de chèvre (coupe)	Coulommiers bio (coupe)	Yaourt fermier Cazaubon nature sucré circuit court	Edam
Desserts	Liégeois chocolat	Clémentine	Moelleux chocolat	Banane RUP

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.