

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves vinaigrette	Œuf dur CE2 mayonnaise	Salade verte iceberg	Rondelle de surimi + mayonnaise
Viande / Poisson	Cari de poulet (Sauté Origine UE) Hoki sauce sétoise	Steak haché de veau (Origine UE) à la moutarde Poisson pané	Gnocchis à l'italienne	Colin à la crème
Féculent Légumes	Riz pilaf Courgettes CE2 à la tomate	Purée de pommes de terre	(Plat complet)	Riz
Fromage / Laitage	Livarot AOP (coupe)	Yaourt fermier nature sucré	Pointe de brie (coupe)	Chèvre
Desserts	Pomme de Mauguio	Banane RUP	Morceaux de mangue	Purée pomme banane

* Présence de Porc

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.