

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	FERIE	Pomelos + sucre	Friand au fromage	Taboulé
Viande / Poisson		Parmentier de lentilles	Coquillettes HVE aux dés de jambon* (Origine UE) Coquillettes HVE au saumon	Colin poêlé au beurre FME
Féculent Légumes		(Plat complet)	(Plat complet)	Haricots verts CE2
Fromage / Laitage		Yaourt fermier nature Cazaubon bio + sucre	Petit moulé nature	Suisse aux fruits bio
Desserts		Muffin nature aux pépites de chocolat	Crème chocolat	Banane RUP

* 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.