

Semaine du 14/09 au 18/09/2026

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de lentilles vinaigrette	Salade coleslaw	Salade de tomates au basilic	Salade verte iceberg
Viande / Poisson	Pizza soleillade	Cordon bleu (Origine France) Burger pois blé	Sauté de bœuf sauce camarguaise (Origine France) Bourride	Thon à la sicilienne
Féculent Légumes	Haricots verts	Frites	Riz Poêlée cordiale	Torsades
Fromage / Laitage	Chanteneige bio	Tomme blanche	Bûche de chèvre (coupe)	Suisse nature bio et sucre
Desserts	Poire	Purée de pommes	Prunes	Moelleux aux pommes du chef

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.