

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de lentilles vinaigrette		Salade verte mélangée	Cake chèvre betteraves du chef
Viande / Poisson	Tarte douceur automnale		Cordon bleu (Origine France) Saumon sauce ciboulette	Paupiette du pêcheur sauce curry coco
Féculent	Patate douce rustique		Pommes de terre rondes	Semoule
Légumes	Carottes sautées au cumin		Carott'Cœur (carottes, potiron, pois chiches, butternut, emmental)	
Fromage / Laitage	Tomme du Trièves bio (coupe)		Petit Louis	Fromage fouetté Mme Loïk
Desserts	Pomme		Purée pomme-coing	Kiwi

* 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 régle mentaires, 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.