



s48 -Notre Dame de l'Huveaune

Semaine du 23/11 au 27/11/2026

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Taboulé	Salade de blé basilic	Œufs durs mayonnaise	Salade verte
Viande / Poisson	Cordon bleu Poisson pané (colin)	Rôti de dinde (Origine France) sauce dijonnaise Colin au citron	Dahl de lentilles	Coquillettes au saumon
Féculent Légumes	Semoule	Patate douces rustiques Haricots verts	Riz	(Plat complet)
Fromage / Laitage	Pointe de brie bio (coupe)	Yaourt FERMIER vanille	Tomme bio du Trièves (coupe)	Emmental
Desserts	Crème dessert caramel	Orange	Liégeois vanille	Chou chocolat

* 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.