



s51 - Notre Dame de l'Huveaune

Semaine du 14 au 18/12/2026

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Potage de légumes	Carottes râpées, vinaigrette à l'orange	Tarte aux 2 saumons	Champignons à la grecques
Viande / Poisson	Tortelloni bio à la provençale	Sauté de bœuf (Origine France) sauce stroganoff	Filet de poulet (Origine UE) sauce aux marrons	Cubes de colin panés aux 3 céréales
		Quenelles sauce tomate basilic	Saumon à l'aneth	
Féculent	(plat complet)	Gnocchis	Pommes pins	Riz
Légumes			Duo de carottes	Brocolis à la béchamel
Fromage / Laitage	Emmental (coupe)	Mme Loïk	Entremet croustillant au chocolat	Camembert bio (coupe)
Desserts	Mousse au chocolat	Pêche au sirop	Père Noël en chocolat	Clémentine

* 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.