








| MENU<br>MIDI       | LUNDI   | MARDI  | JEUDI   | VENDREDI   |
|--------------------|---|--|---|--|
| Entrées            | Carottes râpées bio vinaigrette  | Taboulé                   |  | Céleri rémoulade   |
| Viande / Poisson   | Parmentier de canard et de bœuf  | Sauté de bœuf sauce barbecue   |   | Colin sauce citron  |
| Féculent / Légumes |   | Haricots verts persillés  |   | Coquillettes        |
| Fromage / Laitage  | Yaourt nature sucré   | Gouda  |   | Pointe de Brie   |
| Desserts           | Eclair au chocolat + œuf au chocolat  | Orange   |   | Liégeois au 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, œufs, 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.