







MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de pomme de terre vinaigrette	Salade verte iceberg 	Rosette*	Œufs durs mayonnaise
Viande / Poisson	Steak haché de bœuf sauce barbecue	Paupiette de dinde au jus	Lasagne de bœuf	Filet de poisson à la normande 
Féculent / Légumes	Chou-fleur persillé Frites	Haricots verts  Gratin dauphinois		Mélange 5 céréales Champignons
Fromage / Laitage	Suisse sucré	Pointe de brie	Tomme blanche	Emmental
Desserts	Poire bio 	Liégeois au chocolat	Purée pomme poire bio 	Banane 

\* 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.