

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Potage de légumes	Salade verte iceberg	Salade de riz arlequin	Carottes râpées
Viande / Poisson	Aiguillettes de poulet aux oignons	Chipolatas*	Steak de bœuf à l'ancienne 	Colin sauce normande pêche responsable 
Féculent Légumes	Gnocchis à la romaine Champignons	Cordiale de légumes	Carottes persillées 	Coquillettes  Haricots verts 
Fromage / Laitage	St Nectaire 	Brie (coupe)	Camembert bio 	Yaourt nature sucré
Desserts	Purée pomme banane	Raisins	Mousse au chocolat bio 	Banane 

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.