

Semaine du 10 au 14 Novembre 2025

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de pommes de terre vinaigrette	Férié	Salade verte	Carottes râpées
Viande / Poisson	Cordon bleu 		Boulettes de bœuf sauce barbecue 	Colin poêle au beurre 
Féculent	Polenta aux oignons		Semoule	Patates douces
Légumes			Brunoise de légumes	Petits pois 
Fromage / Laitage	Suisses aux fruits		Emmental	Yaourt cazaubon sucré 
Desserts	Purée pomme abricot bio 		Clémentine	Cake à la vanille du chef 

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.