

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Chou blanc vinaigrette	Salade de betteraves vinaigrette	Salade de lentilles bio 	Radis + beurre
Viande / Poisson	Paupiette de veau sauce provençale (origine France)	Sauté de poulet sauce orange coco (origine UE)	Omelette 	Hoki à la Sicilienne 
	Quenelles de brochet sauce citron	Croque fromage	Saucisse de volaille	
Féculent	Purée de pommes de terre	Carottes vichy	Gratin de courgettes	Torsades 
Légumes		Pommes noisettes		
Fromage / Laitage	Yaourt bio aux fruits 	Coulommiers (coupe)	FB bio nature + sucre 	Emmental (coupe)
Desserts	Madeleine	Banane 	Eclair à la vanille	Galette bretonne

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.