

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Potage de légumes	Pomelos	Salade napolì	Betteraves
Viande / Poisson	Sauté de dinde sauce aux champignons Hoki pêche sauce ciboulette	Sauté de bœuf sauce mironton Gratin de poisson aux fruits de mer	Chili sin carne végétarien	Dos de colin pané
Féculent	Ravioli bio farcis à l'orientale sauce provençale	Pommes de terre	Riz	Blé
Légumes	Haricots verts	Carottes persillées		Purée de potiron
Fromage / Laitage	Yaourt vanille	Chanteneige	Gouda	Cantal
Desserts	Purée pomme abricot bio	Clémentine	Galette bretonne	Pomme

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.