

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Carottes râpées vinaigrette	Potage de légumes	Salade verte	Salade asiatique vinaigrette
Viande / Poisson	Knacks de volaille (Origine UE) Quenelles nature sauce ciboulette	Boulettes de bœuf bio (Origine France) sauce carbonade Tarte aux poireaux	Dahl de lentilles	Hoki pêche responsable sauce orange coco
Féculent Légumes	Haricots verts bio persillés	Purée de pommes de terre	Riz	Coquillettes Courgettes
Fromage / Laitage	Coulommiers (coupe)	Tomme blanche	Pointe de brie (coupe)	Yaourt aromatisé bio
Desserts	Liégeois vanille	Orange bio	Poire	Gâteau moelleux aux pommes 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.