

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Potage de légumes	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte iceberg	FERIE
Viande / Poisson	Nuggets de poulet	Knack de volaille	Rôti de dinde sauce citron	
	Nuggets de poisson	Falafels	Saumon à la crème	
Féculent	Haricots coco au bouillon de légumes	Pommes noisettes	Pennas	
Légumes	Chou-fleur béchamel		Epinards à la béchamel	
Fromage / Laitage	Yaourt aux fruits	Edam	Coulommiers (coupe)	
Desserts	Muffin chocolat aux pépites de chocolat	Purée pomme-banane bio	Chou vanille	

* Présence de Porc

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.