

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	FERIE	Salade coleslaw	Salade italienne	Salade verte iceberg CC
Viande / Poisson		Colin pêche responsable sauce provençale Filet de poulet sauce lemonato	Escalope panée végétale	Parmentier aux deux saumon et poireaux
Féculent		Boulgour à la tomate	Semoule	(Plat complet)
Légumes		Haricots verts persillés	Petits pois	(Plat complet)
Fromage / Laitage		Camembert	Mimolette	Yaourt fermier vanille
Desserts		Pomme de Mauguio CC (Golden)	Flan vanille nappé caramel	Entremet chocolat + lapins en chocolat

* 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.

Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.