

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade piémontaise	Taboulé bio 	Salade de blé niçoise	Œufs mayonnaise
Viande / Poisson	Filet de poulet sauce provençale	Steak de veau sauce forestière	Sauté de dinde sauce tomate	Colin en papillote 
Féculent / Légumes	Haricots beurre  Mélange 5 céréales	Epinards à la crème  Gnocchi à la romaine	Petits pois  Riz pilaf	Coquillettes Mélange jardinière 
Fromage / Laitage	Yaourt aromatisé	Gouda	Pointe de Brie	Camembert
Desserts	Liégeois chocolat	Crème vanille	Muffin aux pépites de chocolat	Brownie à partager

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, 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.