

MENU MIDI	Lundi de Pâques	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Betteraves vinaigrette 	Œufs durs mayonnaise	Potage de légumes
Viande / Poisson		Aiguillettes de poulet sauce aux herbes	Cordon bleu 	Paella au poisson 
Féculent / Légumes		Haricots coco à la tomate	Purée de patates douces	Riz bio 
Fromage / Laitage		Yaourt nature sucré	Petit suisse sucré	Pont l'Eveque
Desserts		Banane 	Mousse au chocolat	Compote pomme-fraise

* 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, 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.