

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Duo de crudités	Salade de maïs et poivrons vinaigrette	Salade de riz bio provençale 	Salade Napoli
Viande / Poisson	Emincé de poulet sauce italienne	Sauté de poulet sauce tomate	Pizza bio aux 4 légumes 	Dos de colin d'Alaska pané 
Féculent / Légumes	Haricots verts persillés 	Semoule  Carottes 	Purée de carottes	Ratatouille Riz
Fromage / Laitage	Emmental (coupe)	 Yaourt fermier sucré	Yaourt sucré	Babybel bio 
Desserts	Dessert (stock secours)	Pêche	Chookie aux pépites de chocolat	Pastèque

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.