

Vive les vacances !



MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves (stock secours)	Melon 	Carottes rapées	Radis + beurre
Viande / Poisson	Ravioli au saumon (stock secours) 	Colin sauce sétoise 	Carbonade flamande 	Sandwich thon mayonnaise
Féculent / Légumes		Pommes de terre cubes  Carottes 	Penne 	Chips
Fromage / Laitage	Suisse aux fruits	Chèvreline	Yaourt sucré	Tartare ail et fines herbes
Desserts	Peche 	Mousse au chocolat	Liégeois vanille	Muffin aux pepites de chocolat

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.