







MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte iceberg		 Salade de lentilles
Viande / Poisson	Sauté de dinde aux champignons 	Roti de dinde au jus		Dos de colin pané 
Féculent / Légumes	Blettes à la béchamel Pommes de terre rondes	Haricots verts persillés bio  Gnocchi à la crème et fromage		Carottes sautées  Riz crémeux
Fromage / Laitage	Suisse aux fruits	Carré de l'Est		Edam
Desserts	Pomme Crips	Chou à la vanille		Petites galettes bretonnes

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.