

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Taboulé	Salade de concombres vinaigrette	Melon jaune	Salade de tomates
Viande / Poisson	Paupiette de veau sauce forestière Hoki sauce ciboulette	Escalope pané végétale	Coquillettes aux dés de volaille Coquillettes au saumon	Colin sauce à l'oseille
Féculent Légumes	Flageolets Carottes	Patates douces rustiques Petits pois	(plat complet) (plat complet)	Pommes de terre
Fromage / Laitage	Yaourt fermier nature + sucre	Camembert (coupe)	Yaourt aromatisé bio	Vache qui rit
Desserts	Raisin circuit court	Poire	Eclair au chocolat	Brownie au chocolat du chef

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