

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade pastourelle bio	Concombres à la crème	Carottes râpées	Salade de tomates bio
Viande / Poisson	Aiguillettes de poulet crousty Nuggets de poisson	Hachis parmentier de bœuf (Origine France) Gnocchis à la romaine	Blanquette de poulet (Origine France) Paupiette du pêcheur à la crème	Hoki à la sétoise
Féculent	Pommes de terre cubes	(plat complet)	Riz	Torsades
Légumes	Courgettes à la crème	(plat complet)	Ratatouille	
Fromage / Laitage	Cantal	Pointe de brie (coupe)	Yaourt fermier nature sucré	Edam
Desserts	Raisins	Flan vanille nappé caramel	Eclair chocolat	Purée pomme banane

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