

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves bio vinaigrette	Taboulé	Tarte au fromage	Salade verte iceberg
Viande / Poisson	Knacks de volaille (Origine UE) Boulettes de pois chiches bio	Dos de colin pané Croc' fromage	Omelette	Gratin de poisson
Féculent Légumes	Lentilles Purée de carottes	Pommes de terre cubes Epinards à la crème	Mélange 5 céréales Ratatouille	Pennes
Fromage / Laitage	Petit moulé nature	Carré de l'Est (coupe)	Yaourt fermier nature + sucre	Emmental
Desserts	Raisins	Mousse au chocolat	Banane	Brownie du chef

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.