



s45- Notre Dame de l'Huveaune

Semaine du 02 au 06 novembre 2026

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Macédoine vinaigrette	Salade de pépinettes vinaigrette	Carottes râpées bio	Salade verte bio
Viande / Poisson	Tortelloni pomodoro mozzarella bio sauce provençale	Steak de bœuf (Origine France) aux oignons Pavé de saumon sauce au citron	Sauté de porc (Origine France) à la moutarde à l'ancienne* Omelette	Parmentier aux deux saumons et poireaux
Féculent	(plat complet)	Torstis 3 couleurs Brocolis	Riz bio	(plat complet)
Légumes			Petits pois	
Fromage / Laitage	Suisse aromatisé	Emmental	Gouda	Yaourt nature
Desserts	Flan vanille nappé caramel	Pomme	Crème dessert vanille	Brownie

* Présence de Porc

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.

Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.