



s46 - Notre Dame de l'Huveaune

Semaine du 09 au 13 novembre 2026

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de lentilles vinaigrette	Salade de pommes de terre mayonnaise	Feuilleté chèvre	Salade d'endives
Viande / Poisson	Nuggets de poulet Nuggets de poisson	Pizza fromage "Pierre Clot" Paleron de bœuf sauce brune	Boulettes bio de bœuf (Origine France) sauce barbecue Chakalaka	Thon FME à la Sicilienne
Féculent Légumes	Pommes de terre grenailles	Boulgour Carottes HVE	Semoule HVE	Torsades HVE
Fromage / Laitage	Yaourt aromatisé	Emmental (coupe)	Le carré président	Mimolette
Desserts	Poire	crème dessert chocolat	Chou vanille	Liégeois à la vanille EQUIT

* 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.