



s47 - Notre Dame de l'Huveaune

Semaine du 16/11 au 20/11/2026

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Œufs durs bio mayonnaise	Nems aux légumes	Carottes râpées	Taboulé
Viande / Poisson	Cordon bleu (Origine France) Croc fromage	Steak de veau (Origine UE) sauce provençale Quenelle sauce nantua	Bolognaise de bœuf (origine France) Fielt de hoki sauce normande	Omelette
Féculent Légumes	Blé aux petits légumes Haricots beurre	Pommes de terre rissolées	Pennes	Epinards à la béchamel
Fromage / Laitage	Yaourt FERMIER nature sucré	Saint paulin	Suisse aromatisé	Mimolette
Desserts	Clémentine bio (Corse)	Flan vanille caramel	Muffin nature aux pépites de chocolat	banane

* 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.