

Semaine du 01/12 au 05/12

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de blé au basilic	Carottes râpées bio vinaigrette 	Salade verte	Salade lilloise
Viande / Poisson	Paupiette de veau sauce forestière	Knack de volaille	Boulettes de bœuf provençale 	Poissonnette panée
Féculent	Pommes de terre cubes à la crème	Lentilles	Gnocchis	Riz
Légumes	Brocolis 			Haricots verts persillés 
Fromage / Laitage	Yaourt nature sucré	Coulommiers (coupe)	Yaourt aux fruits	Gouda
Desserts	Clémentines	Liégeois chocolat	Madeleine	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.

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