



s49 - Notre Dame de l'Huveaune

Semaine du 30/11 au 04/12

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	salade de pomme de terre	Carottes râpées vinaigrette bio	salade de riz mexicaine	poireaux vinaigrette
Viande / Poisson	Paupiettes de veau (Origine UE) sauce forestière Palet pois blé	Knacks de volaille (Origine UE) knack végétales bio	Lasagnes ricotta épinards	Colin à l'oseille
Féculent Légumes	Tortis 3 couleurs	Purée de pommes de terre	(Plat complet)	Haricots verts persillés
Fromage / Laitage	Tartare nature	Yaourt nature	Emmental bio	Yaourt FERMIER nature sucré
Desserts	Clémentine bio (Corse)	purée de pomme	Tarte aux pommes	Orange

* 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.