

Semaine du 08/12 au 12/12

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de pommes de terre mayonnaise	Salade de perles	Crêpe au fromage	Carottes râpées bio 
Viande / Poisson	Sauté de bœuf sauce stogonoff 	Choucroute*	Tajine de bœuf 	Brandade de poisson 
Féculent	Blé 	(Plat complet)	Semoule 	(Plat complet)
Légumes	Carottes persillées			
Fromage / Laitage	Emmental (coupe)	Edam	Chèvretiline	Fromage blanc aux fruits
Desserts	Purée pomme coing	Pomme 	Crème vanille	Cake au chocolat du chef 

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.