



s50- Notre Dame de l'Huveaune

Semaine du 07 au 11 décembre 2026

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Potage de légumes	Salade napolì, vinaigrette	Salade de betteraves	Salade verte bio
Viande / Poisson	Sauté de bœuf (FR) sauce tex-mex Tarte au fromage	Escalope panée végétale	Bolognaise de bœuf (Origine France) thon à la sicilienne	Brandade de poisson
Féculent Légumes	Gnocchis Carottes persillées	Semoule	Torsades	(plat complet)
Fromage / Laitage	Yaourt fermier vanille	Vache qui rit	Yaourt brassé aux fruits	Pointe de brie bio (coupe)
Desserts	Orange	crème dessert caramel	Raisin	Liégeois à la vanille

* 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.