

Semaine du 15/12 au 19/12/2025

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Taboulé	Salade verte bio 	Tarte aux 2 saumons	Salade de lentilles
Viande / Poisson	Rôti de dinde aux oignons 	Boulettes de bœuf sauce bourguignonne 	Filet de poulet aux marrons	Dos de colin pané 
Féculent	Risotto	Pommes de terre	Pommes pins	Petits pois 
Légumes	Epinards à la crème			
Fromage / Laitage	Bûche de chèvre (coupe)	Gouda	Camembert	Emmental
Desserts	Purée pomme abricot bio 	Mousse au chocolat	Entremet au chocolat et Père Noel en chocolat	Clémentine

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.