



Le chef vous propose :



Radis & beurre

Boulettes de veau olives &
champignons

Semoule bio égrenée



Tomme blanche

Ananas au sirop



Salade de lentilles

Emincé de poulet à la sauge

Carottes persillées

Yaourt sucré bio



Fruit de saison



MIAMMM!!



Salade verte bio



Tartiflette pommes de terre lardons*

(sans porc : tartiflette à la volaille)

/

Mousse au chocolat



Macédoine de légumes mayonnaise

Hoki sauce tomate



Haricots verts bio sautés

Fromage frais Chanteneige

Gâteau au citron

Tributaire des arrivages et vigilants sur la qualité, certains produits de ce menu sont susceptibles d'être remplacés
* plat à base de porc (proposition de remplacement)



Produit issu de l'agriculture biologique

Bon appétit !

« 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. »