



Le chef vous propose :

LUNDI

Saucisson à l'ail* / cornichon
(sans porc : œuf mayonnaise)



Pâtes bio au saumon sauce à l'aneth

Petit moulé nature

Mirepoix d'abricots

MARDI

Carottes râpées citron ciboulette

Omelette

Epinards à la crème

Yaourt sucré bio



Gaufre au chocolat



MERCREDI

/



JEUDI

Crêpe au fromage

Rôti de dinde à la diable

Duo brocolis choux fleurs

Edam



Fruit de saison bio

VENDREDI

Salade verte comtoise

Hachis Parmentier

Coulommiers



Compote de pommes bio

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. »