



Le chef vous propose :

STOCK TAMPON

LUNDI

Pâté de volaille / cornichon

Raviolis gratinés  
& fromage râpé

/

Compote

REPAS FROID

MARDI

Tomate vinaigrette

Œuf bio mayonnaise



Salade de pommes de terre

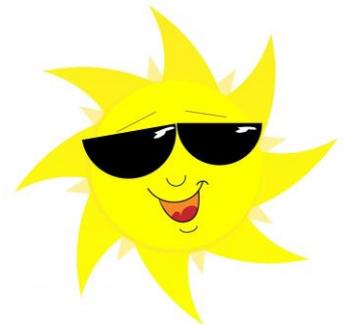
Yaourt aromatisé

Beignet framboise

MERCREDI



/



JEUDI

Salade de pâtes bio



Filet de poisson meunière

Haricots verts sautés

Camembert

Mousse au chocolat

VENDREDI

Pique-nique de fin d'année



**Au menu :**

- pain de mie au poulet (vg : pain de mie emmental crudités)
- chips
- Petit filou tube
- Berlingot compote

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. »