



Le chef vous propose :

LUNDI

Choux rouges vinaigrette

Carbonade de bœuf

Pâtes coquillettes

Coulommiers bio



Compote de pommes biscuitée

MARDI

Salade verte

Quenelles natures aux olives

Carottes bio persillées



Vache qui rit

Gâteau roulé au chocolat

MERCREDI



/



JEUDI

Pizza Margherita

Lieu sauce minestrone

Gratin de choux fleurs

Yaourt sucré

Fruit de saison bio



VENDREDI

Salade de haricots verts bio



Hachis Parmentier

St Nectaire

Liégeois vanille

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. »