



Le chef vous propose :

LUNDI

Salade de riz arlequin

Beignets de poisson & citron

Epinards bio à la crème



Camembert

Flan caramel

MARDI

Salade Coleslaw bio



Steak haché sauce barbecue

Pommes noisettes

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison

MERCREDI



MIAMMM!!

/



JEUDI

Crêpe fromage

Sauté de veau marengo

Poêlée de légumes

Cœur Cendré

Fruit de saison bio



VENDREDI

Salade de tomates

Gratin de pâtes au jambon*

(sans porc : pâtes cappellettis au fromage)

Fromage frais Fromy



Compote pomme banane 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

« 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. »

Bon
appétit !