



Le chef vous propose :

LUNDI

Roulade de surimi mayonnaise

Boulettes de veau au jus

Petits pois bio aux oignons

Vache qui rit

Flan nappé caramel



MARDI

Concombre bulgare

Emincé de poulet à la sauge

Pâtes Tortis

Yaourt aromatisé bio

Fruit de saison



MERCREDI



/



JEUDI

Melon

Jambon* / beurre

(sans porc : jambon de dinde)

Purée de pommes de terre bio

Camembert

Salade de fruits Acapulco



VENDREDI

Tomate à l'échalote

Colin sauce safran

Haricots verts bio sautés

Petit suisse sucré

Beignet abricot



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. »