



Le chef vous propose :

LUNDI

Betteraves bio vinaigrette



Rôti de dinde aux poivrons

Blé safrané

Tomme blanche

Fruit de saison

MARDI

Roulade de surimi mayonnaise

Quenelles natures bio sauce
financière



Haricots verts persillés

Kiri

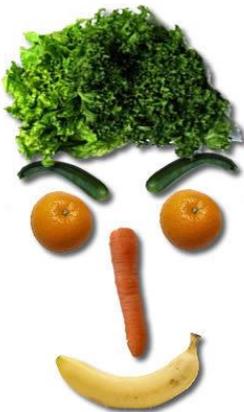
Mousse au chocolat

MERCREDI

/

M
A
N
G
E
Z

N
O
U
S



JEUDI

Salade iceberg au fromage

Rôti de bœuf jus au thym

Lentilles

Yaourt sucré bio



Fruit de saison

CHANDELEUR
VENDREDI

Pâté de campagne* & cornichon
(sans porc : pâté de volaille)

Poisson pané / citron

Ratatouille niçoise

Fromage fondu bio



Crêpe de la Chandeleur



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. »