



Le chef vous propose :

LUNDI

Pizza margherita

Emincé de poulet sauce forestière

Carottes à la crème

Yaourt aromatisé bio



Fruit de saison

MARDI

Betteraves bio vinaigrette



Raviolis au bœuf & fromage râpé

Ile flottante



MERCREDI



JEUDI

Endive aux noix

Rôti de porc* à la sauge

(sans porc : omelette au fromage)



Purée de pommes de terre bio

Fromage ail & fines herbes

Salade de fruits Acapulco

VENDREDI

Salade de lentilles bio



Filet de poisson meunière

Poêlée campagnarde

Vache qui rit

Galette des Rois



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. »