



Le chef vous propose :

LUNDI

Carottes râpées ciboulette

Sauté de veau marengo

Semoule bio égrenée



Petit suisse sucré

Fruit de saison

MARDI

Pizza margherita

Emincé de poulet à la sauge

Epinards à la crème

Fromage frais Kiri

Ananas frais bio



MERCREDI



/



MIAMMM!!

JEUDI

Salade verte

Tartiflette pommes de terre lardons*

(sans porc : tartiflette à la volaille)

/

Crème dessert bio



VENDREDI

Œuf mayonnaise

Colin sauce Nantua

Haricots verts sautés bio

Fromage frais Chanteneige

Gâteau au citron



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. »