

SEMAINE DU 19 AU 23 MARS 2018



Le chef vous propose :



Macaronis au pesto

Rôti de porc* au romarin (sans porc : rôti de dinde)

Ratatouille niçoise

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison bio



Salade Iceberg au fromage

Steak haché sauce barbecue

Frites au four

Camembert bio



Flan nappé caramel





ΑB





ΑĔ





ON DECOLLE **POUR** LA REUNION



Choux blancs aux raisins

Carry au poisson

Riz créole

Yaourt bio à la vanille

Salade de fruits exotiques

Taboulé oriental Repas Végétal

Nuggets de blé

Carottes bio à la crème



Compote de poires

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)

ΑB



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. »