



Le chef vous propose :

LUNDI

JOYEUSES PÂQUES



MARDI

Carottes râpées ciboulette

Tajine d'agneau à l'oriental

Semoule bio



Yaourt sucré

Gâteau au chocolat  
& surprise de Pâques



MERCREDI

Salade de pommes de terre au thon

Rôti de dinde sauce moutarde

Petits pois aux oignons

Petit Fromy

Mousse au chocolat



JEUDI

Pâté de campagne\* / cornichon  
(sans porc : salade de pâtes)

Quenelles natures sauce tomate

Duo brocolis choux fleurs

Edam

Fruit de saison bio



VENDREDI

Salade verte comtoise

Hachis Parmentier

Coulommiers

Compote de pommes bio



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. »