



Le chef vous propose :

LUNDI



Betteraves bio vinaigrette ciboulette

Rôti de dinde jus aux herbes

Purée de potiron

Petit moulé ail & fines herbes

Flan vanille

MARDI

Radis / beurre

Roulé au fromage

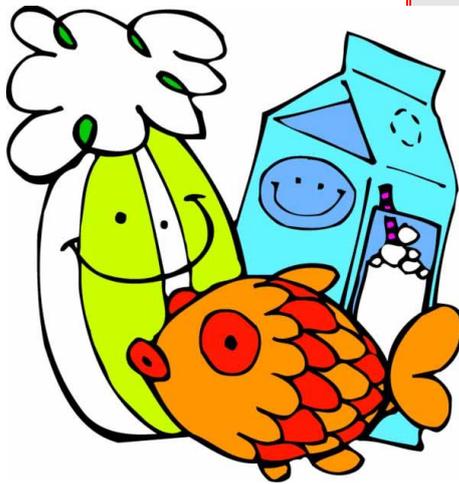
Petits pois au jus

Yaourt sucré bio



Fruit de saison

MERCREDI



*Bon
Appetit*

JEUDI

Salade de pâtes

Bœuf bourguignon

Carottes bio persillées



Fromage fouetté

Beignet abricot

VENDREDI

Endive à la mimolette

Poisson meunière

Pommes vapeur

Brie

Compote de fruits 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. »