



Le chef vous propose :

LUNDI

Betteraves vinaigrette

Jambon blanc* / beurre
(sans porc : jambon de dinde)

Pâtes coquillettes

Brie

Crème dessert chocolat bio



MARDI

Taboulé oriental

Omelette fromage

Carottes persillées

Petit moulé nature

Fruit de saison bio



MERCREDI



Bon
Appetit

JEUDI

Crêpe au fromage

Rôti de bœuf jus à l'échalote

Duo brocolis choux fleurs bio

Emmental

Fruit de saison (fraises)



Région PACA

VENDREDI



Salade méditerranéenne
(tomate, concombre, olive)

Aïoli de poisson

Pommes vapeur

Yaourt sucré bio

Soupe de pêche à la verveine



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. »