



Le chef vous propose :

LUNDI

Surimi mayonnaise

**Sauté de porc\* aux épices**  
(sans porc : sauté de dinde)

Haricots verts bio persillés



Kiri

Flan pâtissier

MARDI

Radis beurre

**Lasagnes à la bolognaise**

Yaourt sucré bio



Mirepoix de pêches

MERCREDI



/



JEUDI

Melon

**Couscous végétal**

(semoule bio, boulette de soja, légumes mélangés)



Fromage ail & fines herbes

**Mousse au chocolat**

VENDREDI

Salade diablo

**Dos de colin aux petits légumes**

**Epinards à la crème**

Tomme noire

Fruit de saison 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. »