



Le chef vous propose :

LUNDI

Carottes râpées à la ciboulette

Quenelles champignons & olives

Riz créole

Vache qui rit

Compote de pommes bio



MARDI

Salade de lentilles

Sauté de bœuf aux poivrons

Ratatouille niçoise

Yaourt aromatisé bio

Fruit de saison



MERCREDI



*Bon
Appetit*

JEUDI

Salade verte Iceberg

Saucisse fumée*

(sans porc : saucisses de volaille)

Pommes de terre persillées

St Paulin bio



Crème dessert caramel

VENDREDI

Tomate mozzarella

Beignets de poisson & citron

Choux fleurs persillés

Yaourt sucré bio



Gâteau aux fruits rouges

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. »