



Le chef vous propose :

LUNDI

Radis & beurre

**Boulettes de veau olives &
champignons**

Semoule bio égrenée

Tomme blanche

Ananas au sirop



MARDI

Salade de lentilles

Emincé de poulet à la sauge

Carottes persillées

Yaourt sucré bio

Fruit de saison



MERCREDI



/



MIAMMM!!

JEUDI

Salade verte bio

Tartiflette pommes de terre lardons*

(sans porc : tartiflette à la volaille)

Mousse au chocolat



VENDREDI

Macédoine de légumes mayonnaise

Hoki sauce tomate

Haricots verts bio sautés

Fromage frais Chanteneige

Gâteau au citron



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. »