



Le chef vous propose :

LUNDI



Salade de pâtes bio printanière

Rôti de porc* au romarin
(sans porc : rôti de dinde)

Blettes à la béchamel

Fromage fondu Le Carré

Milk shake aux fruits exotiques

MARDI

Salade mêlée

Steak haché au jus

Pommes noisettes & ketchup

Camembert bio



Flan chocolat

MERCREDI

M
A
N
G
E
Z

N
O
U
S



Bon
Appetit

JEUDI

Haricots blancs oignons & persil

Gratin de moules au curry

Riz bio créole



Buchette de lait mélangé

Pomme Reinette



VENDREDI

Taboulé oriental

Cordon bleu

Gratin de choux fleurs

Petit filou



Compote de poires 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. »