



Le chef vous propose :

LUNDI



MARDI

Radis beurre

**Aiguillettes de poulet aux légumes printaniers**

Epinards à la crème

Yaourt sucré bio



Moelleux au chocolat

MERCREDI



/



JEUDI

Taboulé oriental

**Boulettes de veau jus au thym**

Petits pois

Vache qui rit

Fruit de saison bio



VENDREDI

Salade verte

**Colin d'Alaska doré au beurre**

Pâtes bio au basilic

St Paulin

Salade de fruits acapulco



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. »



## Le chef vous propose :

LUNDI

JOUR FÉRIÉ

MARDI

Carottes râpées à la ciboulette

Sauté de bœuf aux olives

Semoule bio



Fromage aux noix

Mousse au chocolat

MERCREDI



MIAMMM!!

/



JEUDI

Salade tomate concombre

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

Purée de pommes de terre

Gouda

Compote pomme banane bio



VENDREDI

Pizza marguarita

Colin huile d'olive & basilic

Haricots verts bio



Petit suisse sucré

Fruit de saison (Fraises)

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. »



Le chef vous propose :

LUNDI

**Betteraves vinaigrette bio**



**Rôti de porc\* au jus**

(sans porc : émincé de poulet)

**Pâtes tortis**

**Coulommiers**

**Fruit de saison**

MARDI

**Salade de pommes de terre ciboulette**

**Poisson pané & citron**



**Carottes bio persillées**

**Petit moulé nature**

**Liégeois chocolat**

MERCREDI



/



JEUDI

REPAS MEXICAIN

**Salade verte**

**Chili con carne**

**Riz bio créole**



**Fromage blanc dés de mangues**



VENDREDI

**Concombre bio bulgare**



**Rôti de bœuf jus à l'échalote**

**Ratatouille niçoise**

**Petit suisse aromatisé**

**Beignet au sucre**

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. »



SEMAINE DU  
22 AU 26 MAI 2017

Le chef vous propose :

LUNDI

Pâté de campagne\* / cornichon  
(sans porc : salade de pâtes)

Œufs bio sauce andalouse



Gratin de choux fleurs

Crème anglaise & son biscuit

MARDI

Tomate vinaigrette à l'échalote

Ailerons de poulet barbecue

Pommes noisettes & ketchup

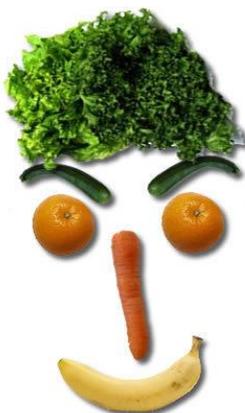
Yaourt aromatisé

Fruit de saison bio



MERCREDI

M  
A  
N  
G  
E  
Z  
  
N  
O  
U  
S



/



JEUDI

LONG WEEK-END



VENDREDI

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. »



Le chef vous propose :

**LUNDI**

Brocolis vinaigrette

Sauté de porc\* aux épices

(sans porc : émincé de dinde)

Carottes bio persillées



Fromage fondu Le Carré

Flan pâtissier

**MARDI**

Roulade de volaille & cornichon

Quenelles bio sauce financière



Haricots verts sautés

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison

**MERCREDI**



Bon  
Appetit

LE VEGETAL  
A L'HONNEUR

**JEUDI**

Melon

Soja à la provençale



Pâtes Spaghettis

Fromage ail & fines herbes

Compote de poires

**VENDREDI**

Salade de lentilles bio



Gratin de poisson à la florentine

Tomme noire

Crème dessert vanille

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. »