



Le chef vous propose :

LUNDI

Salade piémontaise
(à base de dinde)

Omelette bio



Epinards à la crème

Yaourt aromatisé

Ananas frais

MARDI

Melon

Sauté de bœuf aux poivrons

Boulogne à la ciboulette

St Paulin

Crème dessert chocolat bio



MERCREDI

semaine
fraîch'
attitude

Avec
Les fruits et
Légumes
frais



JEUDI

Tomate au basilic

Cassolette de saumon à l'aneth

Pâtes macaronis

Coulommiers bio



Mirepoix d'abricots

VENDREDI

Salade de riz bio



Sauté de porc* au curry
(sans porc* : quenelles natures sauce tomate)

Courgettes à l'italienne

Vache qui rit

Fruit de saison (Fraise)

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. »