



Le chef vous propose :

LUNDI

Haricots verts ravigote

Saucisses Knack*
(sans porc : saucisses de volaille)

Pommes de terre campagnarde &
ketchup

Yaourt aromatisé bio

Fruit de saison



MARDI

Taboulé oriental

Mijoté de bœuf Mode

Carottes bio persillées

Fromage fondu Le Carré

Flan vanille



MERCREDI



/



JEUDI

Tomate aux olives

Quenelles bio sauce financière

Duo brocolis choux fleurs

Petit suisse sucré

Tarte aux pommes



PARFUM
D'AUTOMNE

VENDREDI



Salade verte mimolette

Dos de colin sauce citrouille

Riz bio au curry

Fromage aux noix

Fruit de saison (Raisins)



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. »