



Le chef vous propose :

Goûte et trouve
l'ingrédient caché

LUNDI

Taboulé oriental

Bœuf paleron sauce fro ? e

Haricots verts bio aux oignons 

Yaourt sucré

Fruit de saison
(Nashi)

MARDI

Raïta de concombres

Fricassée de volaille sauce bi ? e

Pâtes bio 

Fromage aux noix

Compote pomme coing

MERCREDI



JEUDI

Salade verte vinaigrette au cur ?

Saucisse Toulouse*
(sans porc : aiguillettes de saumon)

Lentilles bio 

Fromage blanc à la vanille

Gâteau à la ca ?

VENDREDI

Endives au fromage

Dos de poisson sauce aux bai ? es

Riz à la card ? e

Fromage frais kiri

Crème dessert chocolat 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. »