



Le chef vous propose :

LUNDI

Carottes râpées vinaigrette

Sauté de veau marengo

Riz bio créole



Gouda

Flan chocolat

MARDI

Salade de pâtes

Omelette au fromage

Haricots verts persillés

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison bio



MERCREDI



Bon
Appetit

REPAS MONTAGNARD

JEUDI

Salade verte bio



Raclette*

(saucisson*, jambon blanc, cornichon)
(sans porc : boulettes de soja sauce tomate)

Pommes de terre & fromage

Compote pomme cassis

VENDREDI

Taboulé oriental

Colin d'Alaska doré au beurre

Epinards bio à la crème



Fromage fondu Le Carré

Roulé à la framboise



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. »