



Le chef vous propose :

LUNDI

Crêpe fromage

Ceufs bio à la florentine

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison



MARDI

Betteraves bio vinaigrette

Poisson meunière

Boullgour à la tomate

Fromage aux noix

Compote pomme banane



MERCREDI



/



JEUDI

Salade de pâtes

Rôti de porc* aux olives

(sans porc : rôti de dinde)

Lentilles bio à la paysanne

Kiri

Abricots au sirop



VENDREDI

Carottes bio râpées à l'échalote

Moelleux de poulet jus aux herbes

Purée de pommes de terre

Camembert

Flan caramel



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. »