



Le chef vous propose :

LUNDI

**Betteraves râpées vinaigrette**

**Goulash de bœuf**

**Boulgour**

**Gouda**

**Fruit de saison bio**



MARDI

**Concombre bulgare**

**Raviolis gratinés**

**Vache qui rit**

**Compote pomme banane bio**



MERCREDI



/



*Bon  
Appetit*

JEUDI

**Salade verte**

**Choucroute garnie\***  
(sans porc : choucroute à la volaille)

**Yaourt bio sucré**

**Biscuit galette**



VENDREDI

**Radis beurre**

**Cassolette de saumon à l'aneth**

**Lentilles bio**

**Carré de l'Est**

**Liégeois vanille**



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. »