



Le chef vous propose :

LUNDI

Salade Coleslaw

Sauté de dinde sauce chasseur

Semoule bio



Petit moulé nature

Compote pomme fraise

MARDI

Radis beurre

Omelette

Gratin de courgettes

Yaourt sucré bio



Gaufre liégeoise

MERCREDI

/



JEUDI

Roulade de volaille / cornichon

Filet de poisson meunière

Epinards à la crème & croûtons

Brie

Fruit de saison bio



VENDREDI

Salade tomate concombre olive

Spaghettis bolognaise bio



& fromage râpé

Mousse au chocolat

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. »