



Le chef vous propose :

LUNDI

Choux blancs vinaigrette

Emincé de poulet forestier

Purée de potiron



Fromage fouetté nature

Beignet aux pommes

MARDI

Radis beurre

Steak haché sauce tomate

Frites

Yaourt aromatisé bio



Fruit de saison

MERCREDI

/



MIAMMM!!

JEUDI

Salade de lentilles à l'échalote

Mijoté de bœuf mode

Carottes bio persillées



Brie

Fruit de saison

VENDREDI

Salade de haricots ravigote bio

Pâtes Pennes au thon & râpé

/

Compte pomme pêche



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. »