



Le chef vous propose :

LUNDI

Carottes râpées vinaigrette

Sauté de bœuf bourguignon

Pâtes Farfalles

Emmental

Compote de poires bio



MARDI

Concombre façon Tzatziki

Roulé au fromage

Jardinière de légumes

Fromage ail & fines herbes

Crème dessert chocolat bio



MERCREDI



/



JEUDI

Salade verte & croûtons

Rôti de dinde sauce basquaise

Duo de haricots bio persillés

Brebis crème

Gâteau citron



VENDREDI

Salade de lentilles à l'échalote

Parmentier de saumon à l'aneth

Yaourt sucré bio

Fruit de saison



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. »