



Le chef vous propose :

LUNDI

Carottes râpées à la ciboulette

**Quenelles champignons & olives**

Riz créole

Vache qui rit

Compote de pommes bio



MARDI

Salade de lentilles

**Sauté de bœuf aux poivrons**

Ratatouille niçoise

Yaourt aromatisé bio



Fruit de saison

MERCREDI



Bon  
Appetit

JEUDI

Salade verte Iceberg

**Saucisse fumée\***

(sans porc : saucisses de volaille)

Pommes de terre persillées

St Paulin bio



Crème dessert caramel

VENDREDI

Tomate mozzarella

**Beignets de poisson & citron**

Choux fleurs persillés

Yaourt sucré bio



Gâteau aux fruits rouges

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. »