



Le chef vous propose :

LUNDI

Radis beurre

Sauté d'agneau aux épices

Riz bio créole



Fromage frais Chanteneige

Fruit de saison

MARDI

Salade de pommes de terre

Escalope de poulet jus aux herbes

Duo brocolis choux fleurs bio



Coulommiers

Flan chocolat

MERCREDI



/



JEUDI

Salade verte

Gratin de pâtes au soja



Tomme grise

Compote de pommes

VENDREDI

Salade harmonie

(chou rouge, carotte, maïs)

Quenelles de brochet velouté de potiron

Haricots verts bio



Fromage blanc à la vanille

Gâteau au citron

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. »