



Le chef vous propose :

LUNDI

Salade du Ragga
(haricots verts, tomate, maïs)

Tartiflette*
(sans porc : tartiflette à la dinde)

Fruit de saison bio



MARDI

Taboulé oriental bio



Aiguillettes de poulet au curry

Poêlée de légumes

Fromage fondu Le Carré

Flan vanille

MERCREDI

/



JEUDI

Endive jambon* mimolette
(sans porc : endive mimolette)

Carbonade de boeuf flamande

Choux fleurs à la Picarde
(avec béchamel + chapelure)

Yaourt sucré bio



Gâteau au spéculos

VENDREDI

Concombre bulgare

Dos de colin sauce nantua

Riz pilaf

St Paulin bio



Compote pomme coing

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. »