



Le chef vous propose :

LUNDI

Carottes bio râpées & raisins

Sauté de porc* au curry

(sans porc : sauté de dinde)

Semoule égrenée

Yaourt sucré

Compote pomme mirabelle



MARDI

Endive bio vinaigrette

Raviolis au bœuf gratinés

Fromage fondu Le Carré

Mousse au chocolat



MERCREDI



/



JEUDI

REPAS DE FIN D'ANNEE

VENDREDI

Salade de lentilles

Poisson pané / citron

Epinards à la crème

St Paulin

Fruit de saison bio



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. »

ATTENTION ! COMMANDES DEFINITIVES DU REPAS DE NOËL LE MARDI 12/12/2017