



Le chef vous propose :

LUNDI

Salade Coleslaw

Jambon blanc* / beurre
(sans porc : capellettis au fromage)

Pâtes macaronis

Gouda bio



Liégeois vanille

MARDI

Pizza margherita

Hoki sauce coco curry

Haricots verts bio aux oignons

Croc'lait

Fruit de saison



MERCREDI

Chef



JEUDI

MENU BALLON ROND

Radis / beurre

Boulettes d'agneau façon stroganoff

Pommes noisettes

Petit suisse aromatisé bio

Salade de fruits



VENDREDI

Pastèque

Rôti de dinde jus à la sauge


Lentilles

Camembert bio

Fruit de saison



Tributaire des arrivages et vigilants sur la qualité, certains produits de ce menu sont susceptibles d'être remplacés par un 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. »