



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 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. »