



Le chef vous propose :

LUNDI

Salade de riz arlequin

Beignets de poisson & citron

Epinards bio à la crème



Camembert

Flan caramel

MARDI

Salade Coleslaw bio



Steak haché sauce barbecue

Pommes noisettes

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison

MERCREDI



MIAMMM!!

/



JEUDI

Crêpe fromage

Sauté de veau marengo

Poêlée de légumes

Cœur Cendré

Fruit de saison bio



VENDREDI

Salade de tomates

Gratin de pâtes au jambon*

(sans porc : pâtes cappellettis au fromage)

Fromage frais Fromy



Compote pomme banane 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 !



Le chef vous propose :

Goûte et trouve
l'ingrédient caché

LUNDI

Taboulé oriental

Bœuf paleron sauce froide ?

Haricots verts bio aux oignons 

Yaourt sucré

Fruit de saison
(Nashi)

MARDI

Raïta de concombres

Fricassée de volaille sauce blanche ?

Pâtes bio 

Fromage aux noix

Compote pomme coing

MERCREDI



JEUDI

Salade verte vinaigrette au curcuma ?

Saucisse Toulouse*
(sans porc : aiguillettes de saumon)

Lentilles bio 

Fromage blanc à la vanille

Gâteau à la cardamome ?

VENDREDI

Endives au fromage

Dos de poisson sauce aux baies ?

Riz à la cardamome ?

Fromage frais kiri 

Crème dessert chocolat 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. »



Le chef vous propose :

LUNDI

Choux rouges vinaigrette

Carbonade de bœuf

Pâtes coquillettes

Coulommiers bio



Compote de pommes biscuitée

MARDI

Salade verte

Quenelles natures aux olives

Carottes bio persillées



Vache qui rit

Gâteau roulé au chocolat

MERCREDI



/



JEUDI

Pizza Margherita

Lieu sauce minestrone

Gratin de choux fleurs

Yaourt sucré

Fruit de saison bio



VENDREDI

Salade de haricots verts bio



Hachis Parmentier

St Nectaire

Liégeois vanille

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. »