



Le chef vous propose :

LUNDI

Salade Coleslaw

Blanquette de veau

Semoule bio



Petit moulé nature

Compote de pommes

MARDI

Salade mêlée

Quenelles natures sauce tomate

Haricots verts

Yaourt sucré bio



Gaufre liégeoise

MERCREDI



/



Bon
Appetit

JEUDI

Roulade de volaille & cornichon

Beignets de poisson / citron

Epinards à la crème

Brie

Fruit de saison bio



VENDREDI

Macédoine mayonnaise bio

Raviolis gratinés

Gouda

Poire au sirop



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

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. »



Le chef vous propose :

LUNDI

Carottes bio râpées vinaigrette

Cordon bleu

Pâtes macaronis sauce tomate

Fromage blanc à la vanille

Salade de fruits Acapulco



MARDI

Pâté de campagne* / cornichon
(sans porc : pâté de volaille)

Omelette bio paysanne



Duo de haricots persillés

Fromage ail & fines herbes

Madeleine

MERCREDI



/



JEUDI

Salade verte batavia

Cassoulet*

(sans porc : cassoulet au poisson)

Vache qui rit

Crème dessert chocolat bio



VENDREDI

Betteraves vinaigrette

Brandade de poisson

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. »



Le chef vous propose :

LUNDI

Choux blancs vinaigrette

Emincé de poulet forestier

Purée de potiron



Fromage fouetté nature

Beignet aux pommes

MARDI

Radis beurre

Steak haché sauce tomate

Frites

Yaourt aromatisé bio



Fruit de saison

MERCREDI

/



MIAMMM!!

JEUDI

Salade de lentilles à l'échalote

Mijoté de bœuf mode

Carottes bio persillées



Brie

Fruit de saison

VENDREDI

Salade de haricots ravigote bio

Pâtes Pennes au thon & râpé

/

Compte pomme pêche



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. »