



Le chef vous propose :

LUNDI



Choux rouges vinaigrette

Pâtes bio carbonara aux lardons* &
fromage râpé

(sans porc : pâtes carbonara à la dinde & râpé)

/

Crème dessert vanille

MARDI

Salade verte comtoise

Bœuf bourguignon

Carottes bio aux petits oignons

Petit suisse sucré

Brioche aux pépites de chocolat

MERCREDI



/



MIAMMM!!

JEUDI

Salade de riz niçois

(à base de thon)

Aiguillettes de poulet aux olives

Gratin de choux fleurs bio



St Paulin

Ananas frais

VENDREDI

Salade Coleslaw bio



Brandade de poisson

Brie

Compote pomme banane

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. »