








Semaine

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

Lundi

Risoni aux légumes
Sauté de porc au jus
Haricots beurre sauce tomate
Petit suisse aromatisé
Fruit

Mardi

Concombre vinaigrette
Boulettes de bœuf sauce forestière
Lentilles
Chanteneige
Liégeois vanille

Mercredi

Salade piémontaise
Sauté de veau sauce tomate
choux-fleur béchamel
Brie
Compote de fruits

Jeudi

Melon
Aiguillettes de poulet au jus
Frites
St paulin
Flan pâtissier

Vendredi

Pâté de campagne
Blanquette de poisson blanc
Riz créole
Petit moulé ail et fines herbes
Fruit



Les groupes d'aliments :



« 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. »