

LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Galette de potimaron aux amandes 	Céleri bio rémoulade 	Galette de légumes aux lentilles 	Taboulé aux légumes 	Velouté de légumes bio 
Chou fleur bio au paprika/blé 	Tajine de pois chiches aux légumes 	Carottes au bouillon 	Galette de sarsin œuf, fromage 	Paëlla au tofu 
Emmental 	Semoule 	Munster 	salade verte 	Fruit de saison 
 Fruit de saison Bio 	Yaourt bio à la fraise de Kerdestan 	Pain d'épices à l'orange 	Crêpe au chocolat 	Fruit de saison 

LÉGENDE



Volaille française



Viande bovine Française



Agriculture Biologique Europe



Viande de porc Français



Desserts de ma mamie



Agriculture raisonnée



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Pêche responsable

« 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. »