


LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
"Nouvel An Chinois" Salade Thai	Cocotte de haricots verts et rouges aux pommes de terre rissolées	Potage tomate vermicelles	Salade de mimolette aux croûtons	Chili sin carne
Riz cantonnais végétarien		Nuggets de blé	Macaronis bio aux légumes et aux amandes	Mijoté de Carottes Bio
Chop suey de légumes	Camenbert	Brocolis à l'échalote		Saint-Nectaire
Gâteau de semoule au caramel	Pomme du "Verger du Plessis"	Fromage blanc aux fruits	Yaourt bio à la vanille "la ferme de Kerdestan"	Kiwi bio de la ferme de Kergohal

LÉGENDE

	Label Rouge		Viande bovine Française		Agriculture Biologique Europe		Viande de porc Français		Volaille française		Desserts de ma mamie
	Agriculture raisonnée		Appellation d'Origine Protégée		Plat végétarien		Pêche responsable		Haute valeur environnementale		

« 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. »