



Le chef vous propose :

MERCREDI 12/03

Salade de pommes de terre



Falafels & dose ketchup

Gratin de choux fleurs

Yaourt sucré

Fruit de saison

MERCREDI 19/03

Concombre bulgare

Hachis Parmentier

(sans viande : brandade de poisson)

Vache qui rit bio



Salade de fruits

MERCREDI 26/03

Salade de riz bio



Emincé de poulet jus aux herbes

(sans viande : poisson pané citron)

Epinards à la crème

Camembert

Beignet au sucre

MERCREDI 02/04

Betteraves vinaigrette

Boulettes de veau sauce tomate

(sans viande : boulettes de soja tomate basilic)

Semoule

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

MERCREDI 09/04

Pizza margherita



Nuggets de poisson citron

Haricots verts persillés

Tomme noire

Flan vanille

MERCREDI 16/04

Concombre surimi



Gnocchis gratinés à la tomate

Petit suisse sucré

Crêpe chocolat noisette

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)

« 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. »

Bon 
appétit !