



Le chef vous propose :



MERCREDI 07/05

Salade verte aux olives

Gnocchis bio gratinés à la tomate

Samos

Salade de fruits



MERCREDI 14/05

Pizza margherita

Cordon bleu

(sans viande : poisson meunière)

Courgettes à l'italienne

Coulommiers

Fruit de saison

MERCREDI 21/05

Radis beurre

Hachis Parmentier

(sans viande : parmentier de poisson)

Fromage frais Chanteneige

Flan vanille



MERCREDI 28/05

Tomate au basilic

Hot dog saucisse de volaille

(sans viande : hot dog saucisse végétale bio)

Frites & ketchup

Milk shake fruits rouges



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. »