


Le chef vous propose :
MERCREDI 25/02

Salade coleslaw bio


**Poisson meunière**
**Purée de potiron**

Petit moulé nature

**Compote de fruits**
MERCREDI 11/03

Taboulé oriental bio


**Rôti de dinde au jus**

(sans viande : poisson pané citron)

**Carottes persillées**

Fromage ail &amp; fines herbes

**Beignet au sucre**
MERCREDI 25/03


Betteraves vinaigrette

**Curry indien de pois chiches**
**Semoule bio**


Bûchette de lait mélangé

**Flan chocolat**

MERCREDI 01/04
**Friand fromage**
**Poisson pané citron**
**Petits pois au jus**
**Petit suisse sucré**
**Crêpe moelleuse sucre bio**


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. »