



### Le chef vous propose :

#### MERCREDI 22/04

Rillettes de thon



**Tomate farcie**

(sans viande : boulettes de soja tomate basilic)

**Semoule bio**



Fromage Madame Loïk

Fruit de saison

#### MERCREDI 29/04

Salade de pommes de terre

**Poisson pané citron**



**Julienne de légumes**

Vache qui rit bio



**Flan chocolat**

#### MERCREDI 06/05

Concombre bulgare

**Lasagnes au bœuf**

(sans viande : lasagnes ricotta épinard chèvre)

**Petit suisse sucré**



**Compote pomme banane bio**

#### MERCREDI 13/05

Salade de riz bio



**Nuggets de volaille**

(sans viande : poisson meunière)

**Courgettes à l'italienne**

Fromage ail & fines herbes

Minis choux vanille

#### MERCREDI 20/05

Tomate vinaigrette

**Bio gnocchis sauce financière**

Tomme noire

**Flan vanille**



#### MERCREDI 27/05

Salade verte

**Saucisses de volaille**

(sans viande : saucisses végétales)

**Purée de pommes de terre**

Edam

**Compote de pommes 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. »