








Semaine

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

**Lundi**

*Betteraves vinaigrette*  
*Aiguillettes de poulet au jus*  
*Chou-fleur persillé*  
*Gouda*  
*Crêpe au sucre*

**Mardi**

*Rosette*  
*Jambon grillé sauce tomate*  
*Semoule*  
*Brie à la coupe*  
*Fruit*

**Mercredi**

*Salade de riz niçois*  
*Sauté de bœuf sauce paprika*  
*Carottes à la crème*  
*Yaourt aromatisé*  
*Pêche au sirop*

**Judi** 

*Salade verte*   
*Omelette nature*   
*Macaronis*   
*Edam*   
*Compote de fruits* 

**Vendredi**

*Carottes râpées*  
*Nugget's de poisson*  
*Haricots beurre*  
*St Nectaire*  
*Mousse chocolat*



Les groupes d'aliments :



« 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. »