








Semaine

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

*Lundi*

*Tomates vinaigrte*  
*Sauté de volaille sauce forestière*  
*Flageolets*  
*Tomme noire*  
*Gaufre*

*Mardi*

*Haricots verts vinaigrette*  
*Boulettes de bœuf au jus*  
*Riz*  
*Petit suisse aux fruits*  
*Fruit de saison*

*Mercredi*

*Oeuf mayonnaise*  
*Rôti de porc sauce moutarde*  
*Carottes Vichy*  
*Carré Président*  
*Compote de fruits*

*Jeudi*

*Melon*  
*Quenelles nature sauce tomate*  
*Boulgour*  
*Yaourt nature sucré*  
*Tarte tutti Frutti*

*Vendredi*

*Salade coleslaw*  
*Aiguillettes de saumon meunière*  
*Petit pois*  
*Camembert à la coupe*  
*Fruit de saison*



Les groupes d'aliments :

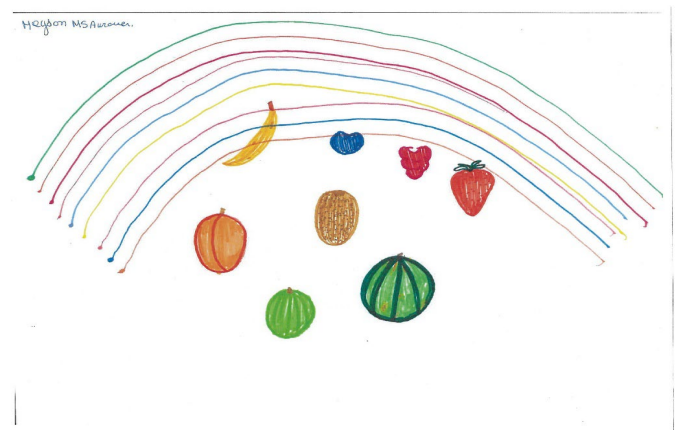
Fruits et légumes crus/cuits

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



« 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. »