



Semaine

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

Lundi



Haricots verts (bio) vinaigrette
Haché de bœuf (bio) au jus
Carottes (bio) au jus
Carré frais (bio)
Crème chocolat (bio)

Mardi

Salade tomate/maïs
Jambon grill sauce tomate
Coquillettes
Emmental
Abricots au sirop

Mercredi

Macédoine
Roti de dinde à la moutarde
Flageolets
Fromy
Semoule au lait

Jeudi

Œuf mayonnaise
Roulé au fromage
Épinards à la crème
Brie à la coupe
Fruit

Vendredi

Rosette
Beignets de calamars
Chou-fleur béchamel
Petit suisse aromatisé
Tarte aux poires



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

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. »