



Semaine 23



Lundi

Repas biologique



Mardi

Repas végétarien

Mercredi



Jeudi

Vendredi

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

Betteraves bio vinaigrette

Emincé de poulet bio aux herbes

Blé bio

Vache qui rit bio

Purée de fruits bio

Riz arlequin

Palet végétarien

Courgettes à la crème 🥒🍆

Camembert

Fruit 🍌🍆

Carottes râpées vinaigrette

Gratin de macaronis aux dés de volaille

Carré président

Maestro vanille

Coleslaw ananas

Nuggets de poulet ketchup

Rosti aux légumes

Suisse aux fruits

Donuts sucre

Taboulé

Cubes de poisson pané

Epinards à la crème

Emmental

Fruit 🍌🍆

Les groupes d'aliments



Repas sans viande :

Lundi : Colin aux herbes
Mercredi : Colin et gratin de macaronis
Jeudi : Nuggets de blé

Présence de porc signalée par *



A l'approche des vacances d'été, partons pour notre dernière escale aux Etats Unis, sur les plages de Californie. Ambiance décontractée ensoleillée et festive, le restaurant prend l'allure des plages de la côte californienne.

Choix de la semaine

macédoine de légumes
Carottes sautées

Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit de saison 🍌🍆

Produit local 📍



Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.

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 et connaître les conditions tarifaires spécifiques.