



*Lundi*

*Mardi*

*Mercredi*

*Jeudi*

*Vendredi*

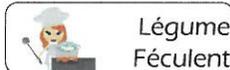
Semaine



Entrée



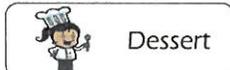
Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

*Taboulé*

*Escalope viennoise*

*Haricots beurre*

*Yaourt au lait entier*

*Madeleine*

*Tomates vinaigrette*

*Steak haché au jus*

*Frites*

*Chanteneige*

*Fruit du jour*

*Persillades de PDT*

*Sauté de porc au jus*

*Epinards à la crème*

*Mimolette*

*Beignet à la pomme*

*Pâté de volaille*

*Raviolis de bœuf*

*(Plat complet)*

*Saint Paulin*

*Compote de fruits*

*Melon*

*Colin sauce armoricaine*

*Semoule*

*Fromage blanc sucré*

*Fruits au sirop*



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus/cuits

Vandres, 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. »