



Semaine 40

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

*Lundi*

- Salade piémontaise
- Escalope viennoise
- Haricots beurre
- Camembert à la coupe
- Fruit du jour

*Mardi*

- Carottes râpées
- Pané végétal
- Blé à la tomate
- Petits suisses aromatisés
- Compote de fruits

*Mercredi*

- Céleri rémoulade
- Quenelles de volaille sauce crème
- Bouलगour
- Chanteneige
- Crème chocolat

*Jeudi*

- Haricots verts vinaigrette
- Sauté de bœuf au jus
- Purée de PdT
- Vache picon
- Fruit de saison

*Vendredi*

- Salade de riz
- Blanquette de poisson
- Brocolis persillés
- Yaourt nature
- Tarte tutti frutti



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. »