



CHANDELEUR

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	 JEUDI	VENDREDI
Entrées	Carottes râpées vinaigrette	Taboulé Salade Napolitain HVE	Salade Harmonie	Salade de pommes de terre
Viande / Poisson	Beignets de calamars à la Romaine	Sauté de bœuf VBF sauce Paprika	Cari de lentilles au potiron	Thon à la Sicilienne pêche responsable
Féculent / Légumes	Purée de brocolis Blé à l'italienne	Poêlée cordiale de légumes Gnocchi		Riz
Fromage / Laitage	Pont l'Évêque (coupe)	Pointe de Brie (coupe)	Carré de l'Est (coupe)	Suisse aux fruits
Desserts	Crêpe Wahoo	Pomme bio Orange	Maestro chocolat	Cake cacao du chef

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, 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.

MENU MIDI	LUNDI	 MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de blé vinaigrette	Taboulé Surimi et mayonnaise	Salade verte	Pizza au fromage
Viande / Poisson	Roti de dinde à la tomate VF	Burger pois blé et ketchup	Blanquette de poulet	Gratin de poisson pêche responsable
Féculent / Légumes	Gnocchi Brocolis	Haricots beurre persillés Pommes noisettes	Riz Purée de chou-fleur	Farfalle HVE Champignons
Fromage / Laitage	Yaourt aromatisé	Emmental (coupe) Coulommiers bio (coupe)	Chanteneige	Fromage blanc sucré
Desserts	Chookie	Orange Pomme	Purée de pommes	Cake à la vanille du chef

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, 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 régle mentaires, qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.