

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.