



GOUT PARTAGE PROXIMITE

Semaine 11 du lundi 13 mars au vendredi 17 mars 2023





LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Céleri rémoulade 		Pizza aux légumes		Pâté de campagne + cornichon 
Lentilles à l'indienne* -  Boulgour <small>Lentilles vertes, lait de coco, oignons</small>	Cordon bleu à la dinde	Filet de poisson sauce provençale  <small>Tomate, ail, herbes, fumet, roux, ass</small>	Saucisse fumée sauce barbecue 	Paupiette de veau au jus
-	 Pommes persillées au beurre	Haricots beurre	 Jardinière de légumes <small>Haricots verts, carottes, petits pois, navets, Pommes de terre</small>	 Purée de carottes
Tartare ail et fines herbes	Camembert	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré	
Fruit de saison	 Gâteau à la fève de Tonka maison	Fruit de saison	Crème au chocolat	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique

* Plats composés



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »