


## Semaine 3 du lundi 16 janvier au vendredi 20 janvier 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées vinaigrette 	 Salade de haricots blancs <small>Haricots blancs, mais, oignons, ciboulette, vinaigrette</small>			Pâté de campagne + cornichon
	Pâtes bolognaise végétarienne * <small>Egrené de blé, sauce tomate maison</small>	Nuggets de poulet		Stock tampon	 Bœuf bourguignon <small>Bœuf, carottes, oignons, thym, laurier</small>
-		Ratatouille		-	 Gratin de salsifis <small>Salsifis, pommes de terre, béchamel</small>
		Petit suisse sucré		Yaourt aromatisé	
Velouté aux fruits				Fruit de saison	Flan caramel



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* Plats composés  
\*\* Sans

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. »