



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Semaine 26 du lundi 26 juin au vendredi 30 juin 2023

RESTAURATION  
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

	Melon	Tomate monégasque <small>(tomate, thon, oignon, persil, vinaigrette)</small>	Salade Napoli <small>Pâtes, tomate, maïs, vinaigrette</small>	Carottes râpées vinaigrette
Tajine de pois chiches, abricots* <small>Courgettes, légumes, abricots, sauce tajine, pois chiche</small>	Lasagne bolognaise*	Rôti de porc sauce échalote <small>Fond, échalotes, roux, ass</small>	Filet de poulet sauce crème <small>Crème, fond, roux, ass</small>	Filet de poisson sauce basquaise <small>Oignons, poivrons, tomates, fumet, ail, herbes</small>
Semoule* <b>PLAT COMPLET</b>	-	Purée de brocolis <small>Brocolis, pommes de terre</small>	Haricots verts	Riz
Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé	Carré frais		
Cookie		Purée pomme fraise	Crème au chocolat	Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* Plats composés

\*\* 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. »