





Semaine 6 du lundi 6 février au vendredi 10 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Carottes râpées vinaigrette</p>	<p>Salade romaine</p> <p>Pâtes, dès de dinde, emmental, cerfeuil, vgtte</p>			
<p>Lentilles à l'indienne</p> <p>Lentilles vertes, lait de coco, oignons</p>	<p>Cordon bleu à la dinde</p>		<p>Sauté de bœuf aux épices</p>  <p>Sauce tomate, oignons, carottes, 4 épices, fond brun, herbes aromatiques.</p>	<p>Chipolatas</p>
<p>Riz</p>	<p>Petits pois</p>		<p>Haricots beurre</p>	<p>Flageolets à la tomate</p>
			<p>Petit moulé</p>	 <p>Yaourt sucré</p>
<p>Mousse au chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>		<p>Beignet aux pommes</p>	 <p>Purée de fruits</p>



Label Rouge



Haute valeur  
environnementale



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. »*