



-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

Mercredi
09/11/2022

Pâté* de campagne

Hoki sauce citron

Semoule

Mimolette

Fruit

Choix de la semaine
 Entrée : Potage de légumes
 Légume : Purée de céleri

Mercredi
16/11/2022

Friand au fromage

Rôti de dinde sauce au miel

Rosti aux légumes

Carré Ligueil

Compote de fruits

Choix de la semaine
 Entrée : Potage de légumes
 Légume : Brocolis sautés

Mercredi
23/11/2022

Taboulé

Steak de veau marengo

Blettes à la béchamel

Saint paulin

Petit chou vanille

Choix de la semaine
 Entrée : Potage de légumes
 Légume : Epinards à la crème

Mercredi
30/11/2022

Céleri vinaigrette

Saucisse de volaille

Haricots blancs sauce tomate

Camembert

Liégeois chocolat

Choix de la semaine
 Entrée : Potage de légumes
 Légume : Haricots verts



Repas sans viande :
 Mercredi 16 : Hoki sauce au miel
 Mercredi 23 : Calamars à la romaine
 Mercredi 30 : Poisson papillote

Repas sans porc :
 Présence de porc signalée par *
 Mercredi 9 : Betteraves en salade

Les groupes d'aliments



Origine de nos viandes bovines
 - Boeuf : France

Compte tenu du contexte difficile en termes d'approvisionnement en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, oeufs, 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.

Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.