



MENU SEMAINE DU 23 MAI AU 24 MAI 2022

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>CŒUR DE PALMIER MACÉDOINE</p> <p>SAUTÉE DE BŒUF POIVRONS PETITS POIS CAROTTE</p> <p>CARRE FRAIS</p> <p>GÂTEAU AUX POMMES </p> 	<p>BETTERAVE</p> <p>CUISSE DE POULET HARICOTS BEURRE</p> <p>BRIE</p> <p>TARTE AMANDINE </p> 		

Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes (décret du 7 novembre 2008), les plats sont susceptibles de contenir les aliments suivants: Blé et Gluten Œuf Poissons Lait et produits à base de lait, fruits à coques, Sulfites (vin) Arachides Crustacés Soja Céleri et produits à base de Céleri rémoulade Graines de sésame Lupin et produit à base de Lupin Mollusques et produits à base de mollusques.

Viande bovine d'origine française, conformément au décret n°2002-1465 du 14 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration,
Les repas peuvent varier selon l'arrivage et /ou des problèmes techniques Dessert ou plat fait maison.

 Produit issu de l'agriculture.

 Dessert ou plat fait maison.