



Semaine 36

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**



**Vendredi**

Repas végétarien

Les groupes d'aliments



Menu



Melon

Raviolis de bœuf

Compote de fruits

Friand au fromage

Nuggets de poisson

haricots verts persillés

Flan vanille



Salade de tomates

Grignottes de porc\*

Courgettes à l'indienne

Yaourt sucré



Radis beurre

Palet végétarien

Chips

Raisins



Repas de substitution:

Lundi : Raviolis de saumon  
Jeudi : Papillote de poisson

Présence de porc signalée par \*



Flexion ! Liez ! jeu !

C'est parti pour la coupe du Monde de rugby 2023 !

La France accueille le dixième Mondial de rugby de l'histoire, du 8 septembre au 28 octobre, pour la première fois en favorite, un statut que les Bleus partageront avec l'Irlande, les All Blacks et les champions en titre sud-africains.

Pour mettre à l'honneur l'univers de l'ovalie, les chefs t'ont concocté un menu tout en rondeur pour rappeler la forme du ballon.

Portons notre équipe à la victoire ! Allez la France !

Choix de la semaine

Macédoine de légumes  
Carottes sautées

Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit de saison

Produit local

Dessert du chef



Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements 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.