

Liste des allergènes alimentaires à déclarer obligatoirement dans nos menus, voici un code de 1 à 14 à votre intention :

**REPAS DE FIN D'ANNEE
LE JEUDI 19 DECEMBRE 2024**

Mini tartellettes salées au saumon



et au comté 4,7

Emincé de poulet sauce festive VF

1,3,7,10

Pommes rondelles



Fagot de haricots verts

Bûche au chocolat 1,3,7



1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coques / 9 Cèleri / 10 Moutarde / 11 Graines de sésames / 12 Sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques

Le service de la cuisine met à l'honneur les produits frais, locaux et issus de mode de production durable et de qualité. Les menus proposés peuvent être modifiés suivant les approvisionnements du marché.

Produits BIO, Menus végétariens, Viande Française VF, Sans Porc SP, Fait maison, Atlantique AT.

Les menus sont établis avec la collaboration d'une diététicienne et sont conformes aux recommandations en vigueur, en matière d'équilibre nutritionnel.