

Semaine 33



Lundi

Pays-Basque



Mardi

Repas biologique

Mercredi

Jeudi



Vendredi

Repas végétarien

Les groupes d'aliments

Fruits et Légumes

Viandes, poisson

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

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

Carottes râpées

Haut de cuisse de poulet au jus

Riz pilaf à la gachucha*

Mimolette

Maestro vanille

Salade de pommes de terre bio mayonnaise

Steak de bœuf bio sauce barbecue

Haricots beurre bio

Yaourt sucré bio

Biscuit St Michel bio

Salade pastourelle

Colin sauce armoricaine

Carottes

Emmental

Fruit

Jour Férié

Radis / beurre

Croc veggie tomate

Torsades

Petit moulé ail et fines herbes

Compote de fruit bio

Repas de substitution :

- Lundi : Calamars à la romaine et citron
Riz sans porc
- Mardi : Colin sauce barbecue

Repas sans porc :

- Lundi : Riz sans porc

*Présence de porc signalée par **

Le Pays-Basque territoire de tradition, de culture et d'histoire basque, située au sud-ouest de la France et au nord-ouest de l'Espagne.

Entre les plages de l'Océan, les montagnes, la forêt landaise et les vignobles, les paysages ne manquent pas de diversité ! Très riche en produits et spécialités culinaires (la carotte de sable des Landes, le fromage d'Ossau Iraty, le piment d'Espelette, le jambon de Bayonne, le poulet basquaise, le riz à la gachucha,...), cette région fait le bonheur des gourmands !

Choix de la semaine

Entrée : Tomates croc'sel
Légume : Brocolis sautés

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.