

Les groupes d'aliments

Fruits et Légumes

Viandes, poisson oeufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

Semaine 29

Lundi

Mardi



Mercredi

Repas végétarien



Jeudi

Vendredi



Entrée



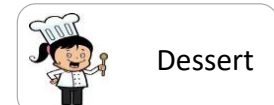
Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Radis / beurre

Filet de poulet curry coco

Riz pilaf

Gouda

Purée de fruits

Tarte chèvre tomate basilic

Boulettes d'agneau raz el hanout

Haricots beurre

Suisse sucré

Fruit

Taboulé

Omelette

Ratatouille

Samos

Fruit

Salade de tomates bio

Gratin de coquillettes bio aux dés de jambon*

Vache qui rit bio

Flan vanille bio nappé caramel

Salade iceberg

Gratin de poisson

Pommes de terre

Yaourt aromatisé

Muffin aux pépites de chocolat

Repas de substitution :

- Lundi : Colin sauce curry
- Mardi : Aiguillettes de saumon meunière
- Jeudi : Poisson sauce crème et coquillettes

Repas sans porc :

- Jeudi : Gratin de coquillettes aux dés de volaille

Présence de porc signalée par *

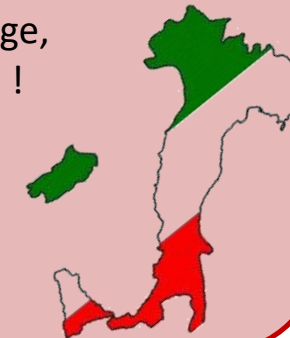
Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit de saison
- Produit local
- Dessert du chef



Jeudi, direction l'Italie !

La cuisine italienne se caractérise par la variété des produits utilisés et par une grande diversité régionale. C'est une cuisine ensoleillée, parfumée et colorée, dont les spécialités sont la charcuterie, le fromage, les pizzas, les glaces et bien entendu, les pâtes ! Pour l'occasion, les chefs t'ont cuisiné des coquillettes aux dés de jambon
 Miam !



Choix de la semaine

Entrée : Betteraves vinaigrette
 Légume : Brocolis



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.