

Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

Semaine 20



Lundi
Repas végétarien

Mardi

Mercredi



Jeudi
Repas biologique

Vendredi

Les groupes
d'aliments

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

Salade Waldorf

Parmentier aux lentilles

Gouda

Compote de fruits

Macédoine de légumes

Knacks de volaille fumées

Blé

Coulommiers à la coupe

Fruit

Tarte thon tomate

Sauté de dinde aux pruneaux

Poêlée du marché

Fromage blanc aromatisé

Eclair au chocolat

Salade verte bio

Boulettes de bœuf bio sauce tex-mex

Purée Crécy bio

Chanteneige bio

Madeleine aux pépites de chocolat bio

Cervelas*

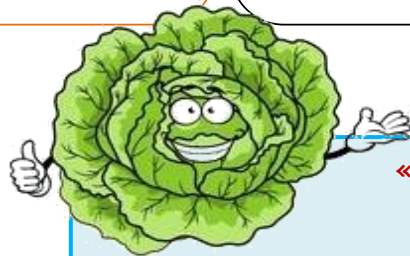
Filet de hoki sauce Aurore

Torsades aux petits légumes

Yaourt fermier à la cerise La Vache Occitane

Fruit

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Céréales, légumes secs
- Matières grasses cachées
- Produits laitiers
- Produits sucrés



« Juliette, la salade verte », t'informe :

Jeudi, de la salade verte bio au menu !
C'est grâce aux Grecs et aux Romains que la salade va devenir un aliment essentiel de notre alimentation.

Elle aurait été introduite en France en 1389.

Laitue, scarole, batavia, roquette, mâche, feuille de chêne, chicorée...

il existe plus de 500 variétés rien qu'en France !

La salade est très riche en vitamines et en eau.

Connais-tu ce dicton ?

"Qui mange salade, n'est jamais malade" !



Présence de porc signalée par *

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines - Boeuf : France



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, 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.