

Semaine 25



Lundi

Repas végétarien

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

Carottes râpées vinaigrette

Parmentier de lentilles

Camembert (coupe)

Compote de fruits

Mardi

Salade de pommes de terre mayonnaise

Dos de colin pané et citron

Haricots verts

Suisse aux fruits

Fruit

Mercredi

Radis / Beurre

Boulettes d'agneau sauce miel

Boullgour et courgettes

Fromage fouetté mme Loïk

Chou Chocolat



Jeudi

Repas biologique

Salade de riz bio provençale

Emincé de poulet bio sauce italienne

Julienne de légumes bio

Yaourt sucré bio

Fruit bio

Vendredi

Salade symphonie

Steak de bœuf sauce maestro

Coquillettes

Chanteneige bio

Maestro chocolat

Les groupes d'aliments



Repas de substitution :

- Mercredi : Quenelles de brochet sauce miel
- Jeudi : Omelette
- Vendredi : Colin sauce maestro

Présence de porc signalée par *

Légende

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



« Pernille » la lentille, t'informe :



Humm, lundi un parmentier de lentilles !
 Sais-tu qu'il existe 40 espèces de légumes secs et 18 000 variétés cultivées et consommées dans le monde !
 Chaque semaine, ton menu est composé d'un repas végétarien.
 Le plat végétarien se compose la plupart du temps d'un légume sec riche en protéines, associé à une céréale, il constitue ainsi une bonne alternative à la viande ou au poisson !

Choix de la semaine

Entrée : Betteraves vinaigrette
 Légume : Epinards à la crème



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.