
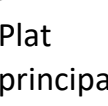





Semaine 15

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

Lundi

Oeuf dur mayonnaise

Filet de colin meunère 


Haricots beurre persillés 

Petit Louis

Maestro vanille

Mardi

Taboulé

Rôti de dinde aux oignons 

Purée de carottes

Edam

Fruit 

Mercredi

Croisillon au fromage

Haut de cuisse de poulet rôti

Gratin de chou-fleur

Fromage blanc sucré


Fruit 



Jeudi

Repas biologique

Carottés bio râpés 

Gratin de coquillettes bio  aux dés de jambon*

Yaourt bio aromatisé 

Purée de fruits bio 



Vendredi

Repas végétarien

Salade farandole

Curry de légumes et pois chiches

Riz de Camargue 

Camembert (coupe)

Gâteau basque

Les groupes d'aliments



Repas de substitution :





- Mardi : Aiguillettes de saumon meunière
- Mercredi : Omelette
- Jeudi : Poisson pané / ketchup et coquillettes

Repas sans porc :

- Jeudi : Gratin de coquillettes BIO aux dés de volaille

Présence de porc signalée par *

Légende

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



"Charlotte, la carotte" t'informe :

La carotte est le deuxième légume le plus consommé en France.

Sais-tu pourquoi dit-on que la carotte rend aimable ?

Car, autrefois, on s'en servait pour faire avancer les ânes.

C'est la friandise favorite de cet animal extrêmement têtu qui peut le rendre, soudainement, obéissant et aimable.

Mais la carotte possède bien plus d'autres vertus et nous en fait voir de toutes les couleurs !

Blanche, violette, jaune ou orange, et les goûts changent selon les couleurs.

Plus la couleur de la carotte est foncée, plus ses propriétés nutritives sont intéressantes.



Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes

Légume : Purée de céleri



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.