

Semaine 16

Lundi



Mardi

Repas végétarien

Mercredi

Jeudi



Vendredi

Repas biologique

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

Céleri rémoulade

Chipolatas *

Purée de pommes de terre

Gouda

Salade de fruits

Salade de riz provençale

Falafels

Brocolis béchamel

Suisse aux fruits

Fruit

Carottes rapées

Colin sauce paprika

Semoule

Yaourt sucré

Chou chocolat

Tarte au fromage

Nuggets de poulet

Poêlée de légumes

Coulommiers (coupe)

Fraises et sucre

Salade verte bio

Bolognaise de bœuf bio (origine : France)

Macaronis bio

Chanteneige bio

Mousse au chocolat bio

Les groupes d'aliments

Fruits et Légumes

Viandes, poisson oeufs

Féculets

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

Repas de substitution :

- Lundi : Roulé végétal
- Jeudi : Nuggets de poisson
- Vendredi : Poisson sauce tomate

Repas sans porc :

- Lundi : Saucisse de volaille

Présence de porc signalée par *

Légende

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

« Martin, le pingouin » t'emmène :

Direction l'Italie pour déguster des macaronis à la bolognaise !
Buonissimo...

Les macaronis, c'est tout simple :
de la farine de blé, des œufs, du sel, de l'eau
et Mamma mia, que du bonheur...

Pour les agrémenter, une petite sauce bolognaise à base de tomates et de viande de bœuf, qui doit son nom à la ville italienne de Bologna.

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Haricots verts



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.