

Semaine 40

Lundi

Mardi

Mercredi

 **Jeudi**
Repas bio végétarien


Vendredi

Les groupes d'aliments

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


Salade de riz au thon

Cordon bleu

Brocolis à la crème 

Yaourt aromatisé


Quatre-quart

Radis beurre 

Paupiette de veau sauce tomate basilic

Pommes de terre de légumes rostiés

Pointe de brie

Fruit 

Friand au fromage

Pilon de poulet

Purée de potiron 

Mimolette

Mousse au chocolat

Mélange coleslaw bio 

Couscous de légumes bio et pois chiches bio 

Edam bio

Fruit bio 

Salade de tomates

Filet de poisson à la normande

Farfalles

Yaourt sucré

Fruit 

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

Repas sans viande :






Lundi : Poisson pané
Mardi : Hoki sauce tomate basilic
Mercredi : Omelette


Présence de porc signalée par *

« Martine, la marmite bouillonnante » t'invite :

Jeudi, un petit vent venu d'Orient souffle sur ton assiette,
Souvenir de vacances peut-être ? ...
Le couscous est un plat typique du Maghreb qui se prépare dans un couscoussier.
C'est dans cette marmite que sont cuits les légumes.
La vapeur dégagée monte dans le couscoussier pour cuire la semoule.

Miam !

 "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.