

Semaine 39



Lundi

Repas végétarien

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

Betteraves vinaigrette

Escalope panée végétale

Petits pois

Camembert (coupe)

Fruit

Mardi

Concombres à la crème

Rôti de dinde sauce aux pruneaux

Blé

Gouda

Compote de fruits

Mercredi

PIQUE NIQUE DE LA MAISON POUR TOUS



Jeudi

Repas biologique

Salade verte bio

Hachis parmentier bio de bœuf bio

Yaourt sucré bio

Madeleine bio

Vendredi

Salade de tomates au basilic

Thon à la sicilienne

Torsades

Petit moulé nature

Flan vanille bio nappé caramel

Les groupes d'aliments

-
-
-
-
-
-

Repas de substitution :

- Mardi : Quenelles de brochet crème au basilic
- Mercredi : Beignet de calamar
- Jeudi : Omelette + purée de pommes de terre

Présence de porc signalée par *

Légende

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



« Hervé, le thon cuisinier » t'informe :

Vendredi, direction la Sicile !
Le chef t'a préparé le fameux thon à la sicilienne.

Humm...le thon, c'est bon !

Ce poisson très goûteux te permet de faire le plein de nutriments essentiels pour ton corps

Manger du thon aurait des effets bénéfiques sur la santé de ton petit coeur.

Bon appétit !



Choix de la semaine
Entrée : Betteraves vinaigrette
Légume : Carottes persillées



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.