





Semaine 40

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



Lundi

- Radis / Beurre 
- Knaks de volaille
- Purée de carottes bio 
- Pont l'Evêque (coupe) 
- Maestro vanille






Mardi

- Salade de riz arlequin
- Colin pané 
- Ratatouille
- Suisse aromatisé
- Fruit



Mercredi

- Salade verte 
- Pennes 
- sauce carbonara *
- Yaourt sucré
- Moelleux fourré fraise

Jeudi
Repas biologique

- Salade de tomates bio 
- Steak de bœuf bio sauce marengo 
- Semoule bio aux raisins 
- Vache qui rit bio 
- Compote de fruits bio 

Vendredi
Repas végétarien

- Concombres et maïs
- Chili de légumes bio 
- Riz bio 
- Pointe de Brie (coupe)
- Chou chocolat

Les groupes d'aliments

-  Fruits et Légumes
-  Viandes, poisson oeufs
-  Féculents
-  Matières grasses
-  Produits laitiers
-  Produits sucrés





Repas de substitution :

- Lundi : Papillote de poisson
- Mercredi : sauce carbonara de saumon
- Jeudi : Quenelles sauce tomate

Repas sans porc :

- Mercredi : sauce carbonara de poulet
- Présence de porc signalée par *

Légende

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



<< Zoé, la petite bouteille de lait », t'informe :

Les produits laitiers

Ce sont le lait, les yaourts, les fromages blancs, les petits suisses et aussi tous les fromages...
Tu en manges tous les jours à la cantine et à la maison.
Il est important d'en manger tous les jours.

Sais-tu pourquoi ?

Parce qu'ils contiennent du calcium et de la vitamine D qui rendent tes os solides et qui t'aident à bien grandir.



Choix de la semaine

Entrée : Macédoine de légumes
Légume : Haricots persillés



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.