

Semaine 41

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

Salade de quinoa 
Escalope viennoise
Purée de potiron
Yaourt aromatisé
Fruit 



Mardi

Repas bio végétarien

Mélange coleslaw bio 
Tortellinis bio à la provençale sauce tomate 
Chanteneige bio 
Crème dessert chocolat bio 

Mercredi

Trio de crudités
Rôti de porc* au jus
Riz crémeux
Mimolette
Gaufre

Jeudi

Tarte au fromage
Colin poêlé au beurre 
Haricots verts persillés 
Suisse sucré 
Fruit 

Vendredi

Salade verte 
Steak de bœuf à la moutarde
Purée de pommes de terre
Pont l'Evêque (coupe) 
Purée de fruits du chef 

Les groupes d'aliments



Repas de substitution :

- Lundi : Nuggets de poisson
- Mercredi : Calamars à la romaine
- Vendredi : Omelette

Repas sans porc :

- Mercredi : Rôti de dinde au jus
- Présence de porc signalée par *

Légende

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



Ce vendredi, le chef te propose une compote de fruits maison. Tu vas te régaler !



Tu peux aussi t'amuser à préparer une compote de fruits. Il te faudra éplucher les fruits et les couper en petits dés. Mettre les fruits dans une casserole avec un peu d'eau. Couvrir et faire cuire à feu doux pendant environ 20 minutes en remuant de temps en temps. Quand les fruits sont assez tendres, les verser dans le bol d'un blender puis mixer.

Choix de la semaine

Entrée : Tomate croq'sel
Légume : Carottes sautées



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.