



Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

Semaine 40

Lundi

Mardi



Mercredi

Jeudi



Vendredi

Les groupes
 d'aliments

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

Betteraves ciboulette

Saucisse de volaille

Purée de pommes de terre

Edam

Mousse au chocolat

Repas biologique

Salade de blé à la provençale bio

Emincé de poulet bio à la crème

Haricots verts persillés bio

Camembert bio

Pomme bio

Taboulé

Steak de veau au jus

Carottes sautées

Yaourt aromatisé

Pêche au sirop

Repas végétarien

Salade de tomates et maïs

Lentilles à l'indienne

Riz

Vache qui rit

Purée de fruits

Pâté de campagne*

Thon à la sicilienne

Torsades

Petits suisses aux fruits

Fruit

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

Repas sans viande :
 Lundi : Quenelle brochet
 Mardi : Colin sauce crème
 Mercredi : Poisson papillote
 Vendredi : Macédoine mayonnaise

Repas sans porc :
 Présence de porc signalée par *
 Vendredi : Macédoine mayonnaise

« Hervé, le thon cuisinier » t'informe :

Vendredi, direction la Sicile !

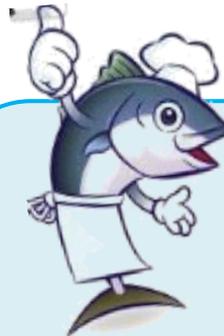
Le chef t'a préparé le fameux thon à la sicilienne.

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 : **Salade de pois chiches**
 Légume : **Courgettes sautées**

"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, 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.