



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

Semaine 42

Lundi



Mardi

Repas végétarien

Mercredi

Jeudi



Repas biologique

Vendredi

Les groupes
d'aliments

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

Tarte au fromage

Sauté de porc* aux oignons

Chou fleur béchamel

Fromage blanc aromatisé

Fruit

Carottes rapées à l'orange

Nuggets de blé

Haricots blancs à la tomate

Carré ligueil

Compote pomme abricot

Macédoine vinaigrette

Raviolis de bœuf

Saint nectaire

Fruit

Céleri vinaigrette bio

Emincé de poulet lemonato bio

Ecrasé de pommes de terre bio

Vache qui rit bio

Mousse au chocolat bio

Salade d'endives

Hoki sauce catalane

Semoule aux courgettes

Petit suisse sucré

Pâtisserie

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

Repas sans viande :

Lundi : Hoki court bouillon
Mercredi : Raviolis de saumon
Jeudi : Colin sauce citron

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par *

Lundi : Hoki court bouillon

« Charlotte, le carotte » t'informe :



La carotte est le deuxième légume le plus consommé en France.
Sais-tu pourquoi dit-on que la carotte rend aimable ?
Car autrefois, on s'en servait pour faire avancer les ânes.
C'est la friandise favorite de cet animal extrêmement têtu qui peut le rendre, soudainement, obéissant et...aimable.
Mais la carotte possède bien d'autres vertus et nous en fait voir de toutes les couleurs !
Blanche, violette, jaune, rouge...
la carotte n'a pas toujours été orange, et les goûts changent selon les couleurs.
Plus la couleur de la carotte est foncée, plus ses propriétés nutritives sont intéressantes.



Choix de la semaine

Entrée : Salade de lentilles
Légume : Aubergines sautées

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.