

Restaurants scolaires

Menus du Lundi 8 au Vendredi 12 Janvier 2024

Semaine 02



Lundi

Repas végétarien



Mardi

Repas biologique

Mercredi

Jeudi



Vendredi

Les groupes d'aliments

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

Friand au fromage

Escalope panée végétale

Haricots verts persillés

Petit moulé ail et fines herbes

Fruit

Salade de blé bio

Emincé de poulet bio au jus

Chou-fleur bio à la crème

Gouda bio

Fruit bio



Salade verte iceberg

Lasagnes de boeuf

Pointe de Brie

Flan chocolat



Fruits et légumes

Viandes, poissons, œufs

Féculents

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés

Repas de substitution :

Mardi : Pesca meunière

Jeudi : Lasagnes de saumon

Présence de porc signalée par *

Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique

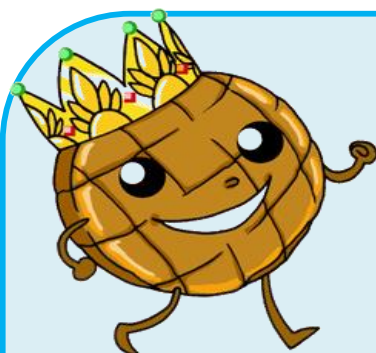
Produit de saison

Produit local

Dessert du chef



« Lucette, la galette », fête l'épiphanie :



Vendredi tu vas te régaler

avec une délicieuse galette des rois !

La galette, spécialité du nord de la France

est garnie de frangipane,

une crème pâtissière à base d'amandes.

Miam miam...

Le pâtissier a caché une fève dans la galette.

Si tu la trouves, tu seras la reine ou le roi de la journée !



Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes

Légume : Petits pois

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : France



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.