

Semaine 48

Lundi



Mardi

Repas végétarien

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

Salade pastourelle

Nuggets de poulet

Purée de potiron

Chanteneige

Fruit

Duo de crudités

Palet Maraîcher

Lentilles à l'indienne

Bleu douceur

Liégeois vanille



**Crêpe jambon*
emmental**

**Steak de bœuf
sauce barbecue**

Haricots beurre

Suisse aux fruits

Fruit

Salade verte iceberg

Hoki sauce citron

Torsettes

Vache qui rit

**Compote de fruits
du chef**

Les
groupes
d'aliments

Fruits et
Légumes

Viandes,
poisson
oeufs

Féculents

Matières
grasses

Produits
laitiers

Produits
sucrés

Repas de substitution :

Lundi : Nuggets de poisson
Jeudi : Colin sauce barbecue

*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 : Potage de légumes
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.

Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.