


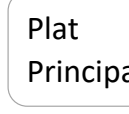





Semaine 06



Lundi

Repas biologique

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

Salade de blé bio

Emincé de poulet bio
New Delhi

Chou-fleur bio

Le carré bio
(coupe)

Fruit bio



Mardi

Repas végétarien

Carottes rapées

Raviolis à l'oriental
bio

Suisse aux fruits

Biscuit moelleux au
chocolat

Mercredi



Jeudi

Betteraves vinaigrette

Filet de colin sauce
aurore

Purée de potiron

Chanteneige

Fruit bio

**Nouvel
an Chinois
Vendredi**



Nem au poulet
Sauté de porc*
au caramel
Riz
aux champignons
Yaourt sucré
Pâte de fruits

Les
groupes
d'aliments

Fruits et
Légumes

Viandes,
poisson
oeufs

Féculents

Matières
grasses

Produits
laitiers

Produits
sucrés

Repas de substitution :

- Lundi : Cubes de colin 3 céréales
- Vendredi : Samoussa aux légumes
Poisson à la chinoise


Repas sans porc :


- Vendredi : Sauté de poulet au
caramel


Présence de porc signalée par *

Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique 

Produit de saison 

Produit local 

Dessert du chef 



Le 10 Février débute le Nouvel An en Chine,
sous le signe du "Dragon".

Et oui, selon le calendrier chinois,

la nouvelle année ne commence pas le 1er Janvier.

Aussi appelé Nouvel An Lunaire ou Fête du Printemps,
ce festival est le plus important pour les communautés asiatiques
à travers le monde entier.

Pendant quinze jours,
les chinois se réunissent en famille,
se déguisent, font la fête
et le dragon danse dans les rues.



Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Haricots verts



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.