



Les groupes d'aliments

Fruits et Légumes

Viandes, poisson oeufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

Semaine 31

Lundi

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

Salade de blé tex mex vinaigrette

Rôti de dinde au jus

Haricots verts persillés

Camembert (coupe)

Fruit



Mardi

Repas bio végétarien

Carottes rapées bio vinaigrette

Tortelloni bio provençale

Edam bio

Compote de fruits bio

Mercredi

Salade de quinoa

Croque monsieur*

Salade verte

Carré président

Pastèque

Jeudi

Friand au fromage

Cubes de colin panés aux céréales et citron

Ratatouille

Petit moulé nature

Fruit

Vendredi

Salade catalane

Paëlla de poulet

Yaourt aromatisé

Madeleine

Repas de substitution :

- Lundi : Aiguillettes de saumon meunière
- Mercredi : Pizza au fromage
- Vendredi : Paëlla de la mer

Présence de porc signalée par *



« Marco, le taureau » te fait voyager :

Une paëlla vendredi, Olé ! Olé !
Flamenco et Castagnettes,
Taureaux et Matadors...
Vendredi, mets ton habit de lumière,
c'est toute l'Espagne
qui arrive dans ton assiette avec la paëlla.
Elle se cuisine dans une poêle
spéciale que l'on appelle aussi la paëlla !



Choix de la semaine

Entrée : Macédoine mayonnaise
Légume : Epinards à la crème

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit de saison
- Produit local
- Dessert du chef



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.