

Semaine 37





Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi
 Repas bio végétarien

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

Salade italienne vinaigrette

Cordon bleu

Epinards à la crème

Petit moulé ail et fines herbes

Fruit

Radis / Beurre

Poisson sauce citron

Purée de pommes de terre

Yaourt brassé

Moelleux fourré chocolat

Friand au fromage

Sauté de porc* colombo

Carottes Vichy

Emmental

Melon jaune

Concombres à la menthe

Boulettes de bœuf sauce forestière

Riz bio

Camembert (coupe)

Purée de fruits

Salade verte bio

Tortellonis bio pomodoro mozzarella sauce provençale

Gouda bio

Clafoutis chocolat bio du chef



Repas de substitution :





- Lundi : Aiguillettes de saumon meunière
- Mercredi : Omelette
- Jeudi : Quenelles de brochet sce forestière

Repas sans porc :

- Mercredi : Sauté de poulet

Présence de porc signalée par *

Légende

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

La grande famille des féculents

La famille des féculents regroupe l'ensemble des produits sources de glucides (sucres) dits complexes.

On distingue 3 types de denrées alimentaires :

les **céréales** : blé, riz, avoine, ... et tous les produits qui en sont issus comme les farines, le pain, les pâtes, ...

les **légumes secs** (aussi appelés légumineuses) : haricots, fèves, lentilles, ...

les **potatoes de terre ou autres tubercules** (panais, patates douces, ...) ainsi que l'ensemble des produits transformés qui en découlent comme la purée, les frites, ...

Ils jouent un rôle très important car ils représentent un véritable carburant pour l'organisme auquel ils fournissent de l'énergie progressivement tout au long de la journée.

Choix de la semaine

- Entrée : Tomates à croquer
- Légume : Ratatouille



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.