

Semaine 25



Lundi

Repas végétarien

Mardi

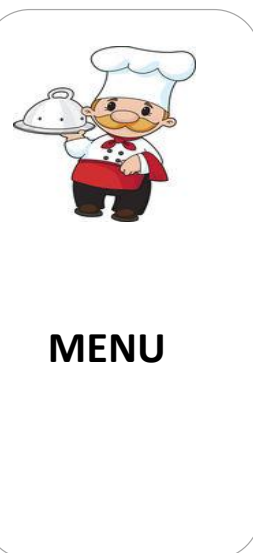
Mercredi



Jeudi

Repas biologique

Vendredi



Parmentier de lentilles

Camembert (coupe)

Compote de fruits

Salade de pommes de terre mayonnaise

Dos de colin pané et citron

Haricots verts

Suisse aux fruits



Emincé de poulet bio sauce italienne

Julienne de légumes bio

Yaourt sucré bio

Fruit bio

Salade symphonie

Steak de bœuf sauce maestro

Coquillettes et Emmental rapé

Maestro chocolat

Les groupes d'aliments

Fruits et Légumes

Viandes, poisson oeufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

Repas de substitution :

- Jeudi : Omelette
- Vendredi : Colin sauce maestro

Présence de porc signalée par *



« **Pernille** » la lentille, t'informe :



Humm, lundi un parmentier de lentilles !
 Sais-tu qu'il existe 40 espèces de légumes secs et 18 000 variétés cultivées et consommées dans le monde !
 Chaque semaine, ton menu est composé d'un repas végétarien.
 Le plat végétarien se compose la plupart du temps d'un légume sec riche en protéines, associé à une céréale, il constitue ainsi une bonne alternative à la viande ou au poisson !

Choix de la semaine

Entrée : Betteraves vinaigrette
 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.