



Semaine 44



Lundi

Repas biologique



MENU

- Boulettes de bœuf bio à la forestière**
- Haricots verts bio**
- Vache qui rit bio**
- Purée de fruits bio**

- Mélange coleslaw**
- Raviolis farcis épinard bio sauce provençale et emmental râpé**
- Fruit**

- Paté de campagne***
- Hoki sauce nantua**
- Semoule et courgettes**
- Suisse sucré**

- Knack de volaille et ketchup**
- Purée de potiron**
- Yaourt aromatisé**
- Carottes cake du chef**

- Férié**
-

Les groupes d'aliments



Repas de substitution :

- Lundi : Beignets de calamars à la romaine
- Mercredi : Oeuf dur mayonnaise
- Quenelle de volaille sauce nantua
- Jeudi : Omelette

Repas sans porc :

- Mercredi : Oeuf dur mayonnaise

Présence de porc signalée par *

Légende

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



"Philippon, le potiron" fait la fête :

Halloween, c'est une vieille tradition irlandaise. Les celtes fêtaient la fin des récoltes et priaient leurs divinités pour se protéger des maléfices, diables, vampires, sorcières, fantômes...



Halloween



Choix de la semaine

- Entrée : Potage de légumes
- Légume : Purée de céleri



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.